

LE CHEF VOUS PROPOSE

A partager

- Assortiment de tartinades maison 10,50€
- Les grillons charentais de la Maison Dupuy (100 gr) 14,00€
(Rillettes artisanales élaborées à l'Ile d'Oléron selon une recette traditionnelle)
- Saucisson sec entier (160 gr), beurre, pain 18,00€

Entrées

- Soupe à l'oignon dans la tradition, baguette gratinée au comté 11,50€
- Terrine à l'ancienne maison, salade frisée 12,50€
- Saumon Gravelax aux trois poivres, crème au gin, condiments kumquat 15,00€
- Rémoulade de cèleri au agrumes, langoustines, vinaigrette de carapace 16,00€
- Foie gras de canard mi-cuit au torchon, chutney, pain toasté 20,00€

Plats

Poissons

- Risotto de choux fleur safrané, gambas en croustillants et tartare, jus corsé 26,00€
- Saint jacques rôties, crème de lentilles, jambon fumé, écume de corail 27,00€
- Loup au citron vert, déclinaison de topinambours, salade de fenouil croquant 28,00€

Viandes

- Pot au feu, os à moelle gratinée et sa sauce tartare 26,00€
- Médaillon de veau, gnocchis de courge, jus à la sauge 27,00€
- Filet de bœuf, sauce poivre de l'Archevêché, frites 38,00€
- Filet de bœuf au foie gras poêlé, purée, jus de viande 42,00€

Fromage

- Saint Marcelin fermier affiné entier 10,00€
- Cabécou rôti au miel et thym, toast frotté à l'ail 11,50€

Desserts

- La traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon 10,00€
- Ananas rôti et glace vanille 11,00€
- Baba gourmand au rhum ambré 11,00€
- Coulant au chocolat, cœur praliné noisette, chantilly maison, glace Dulce De Leche 12,00€
- Sorbets + alcool 10,00€

Menu Enfant (Nous consulter) 20,00€

* Tous nos plats sont faits maison à partir des meilleurs produits frais et de qualité.