



## LE CHEF VOUS PROPOSE

### **A partager**

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

### **Entrées**

- Terrine à l'ancienne maison, salade frisée 12,50€
- Macédoine, chiffonnade de jambon, œuf mollet 14,00€
- Carpaccio de saumon aux baies roses, aneth - citron 16,00€
- Asperges vertes, hollandaise au pamplemousse, brousse et pistaches 18,00€

### **Plats**

#### **Poissons**

- Langoustines, risotto « Primavera », émulsion roquette 28,00€
- Filet de turbot, poireaux nouveaux, beurre blanc au citron 30,00€
- Loup de Méditerranée en croûte d'amande, jardinière de légumes verts, crème gingembre 29,00€

#### **Viandes**

- Blanquette de veau, riz de Camargue aux trois couleurs 26,00€
- Carré d'agneau rôti au romarin, petits pois, carottes 28,00€
- Filet de bœuf Simmental, sauce poivre de l'Archevêché, frites 38,00€

### **Fromages**

- Saint Marcellin IGP grand affinage fermier entier 10,00€
- Brousse au miel de lavande, noix 11,50€

### **Desserts**

- Crème brûlée traditionnelle au miel 10,00€
- Baba gourmand au rhum ambré 11,00€
- Tartelette chocolat au lait, glace noix de coco 11,00€
- Pavlova à la mangue 12,00€
- Sorbets + alcool 10,00€

**Menu Enfant** (Jusqu'à 12 ans - Nous consulter) 20,00€

\* Tous nos plats sont faits maison à partir des meilleurs produits frais.