HÔTEL | RESTAURANT

L'ESSILLE

MENU DU JOUR ~ 26.50 €

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI (HORS JOURS FERIES ET WEEK-END)

ENTREE - PLAT – DESSERT

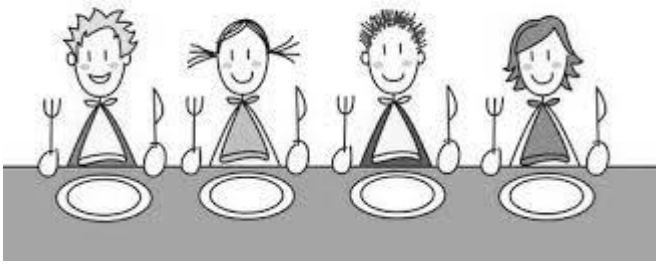
CE MENU VARIABLE EST PROPOSE CHAQUE MIDI

EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS DE SAISON, DES LIVRAISONS ET DU MARCHE.

ATTENTION, UN PLAT EN DIRECT OCCASIONNE UNE ATTENTE D'ENVIRON 30 MIN

MENU ENFANT ~18.00€

MENU PROPOSE A L'INSTANT, SERVI JUSQU'A 12 ANS.



MENU RECREATION

47.50€ ENTREE-PLAT-DESSERT

60€ ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT

6 HUITRES N° 3 DE CHEZ MONSIEUR PAPIN

AVEC LEUR ACCOMPAGNEMENT CHARENTAIS

OU

TERRE ET MER : PETONCLES ET DES D'ECHINE DE PORC FUMEE

CREMEUX DE PANAIS ROTI ET CITRON NOIR RAPE

OU

MOELLEUX DE BOUDIN NOIR, HOMARD, GROSSE GAMBAS

JUS DE CARCASSE AU GARANCILLE - FINE PUREE D'OIGNONS

OU

RAVIOLE DE CHAIR DE TOURTEAU ET POIREAU

BOUILLON DE VOLAILLE ET GINGEMBRE

****

DUO DE VEAU : RIS ET CROQUE-MONSIEUR DE JOUE DANS L'ESPRIT D'UNE BLANQUETTE

OU

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD ROULE - CHAPELURE AUX NOIX TORREFIEES

OU

LOTTE ROTIE DANS L'ESPRIT D'UNE BOUILLABAISSE AU LAIT DE COCO

OU

NOIX DE SAINT JACQUES, PUREE DE CELERI AU SAFRAN - JUS DE COQUILLAGE

OU

PIECE DE VIANDE ROUGE SNACKEE

****

DESSERT A CHOISIR DANS LA CARTE

La Carte des Entrees

6 Huitres n° 3 de chez monsieur Papin avec leur accompagnement charentais	19.00
9 Huitres n° 3 de chez monsieur Papin avec leur accompagnement charentais	25.00
12 Huitres n° 3 de chez monsieur Papin avec leur accompagnement charentais	28.00
Terre et mer : petoncles et des d'echine de porc fumee	
cremeux de panais roti et citron noir rape	25.00
Moelleux de boudin noir, homard, grosse gambas	
jus de carcasse au Garancille - fine puree d'oignons	25.00
Raviole de chair de tourteau et poireau	
bouillon de volaille et gingembre	25.00

La Carte des Poissons

Lotte rotie dans l'esprit d'une bouillabaisse au lait de coco	30.00
Noix de Saint jacques, puree de celeri au safran - jus de coquillage	30.00

La Carte des Viandes

Duo de veau : ris et croque-monsieur de joue dans l'esprit d'une blanquette	30.00
Tournedos de magret de canard roule - chapelure aux noix torrefiees	30.00
Piece de viande rouge snackee	28.00

Tous nos plats sont accompagnes de legumes travailles et presentes selon l'inspiration du chef

Notre selection de l'ile o fromages

Delicatesse fromagere	13.00

La Carte des Desserts

Dessert surprise	13.00
Le citron « *en trompe l'œil* » : cremeux citron, cœur yuzu et meringue	13.00
Couronne caramel au beurre sale – sorbet coco	13.00