

MENU à 45€

Mise en appétit

----0-0-0-0----

*9 Huîtres N° 3 de chez Papin Poget
et leur accompagnement charentais*

Ou

*Médailлон de foie gras mi-cuit
au melon du « Tambourinour »
brunoise de pastèque en salade*

Ou

*Brochette de ris d'agneau rôti à l'huile d'olives au cumin
et gambas grillée, salade fraîche de poireau*

----0-0-0-0----

*½ Homard à la façon du chef
sucs de cuisson infusés au jus de poireau*

----0-0-0-0----

*Ris de veau façon croustade aux herbes
beurre de citron vert
petits légumes de saison*

Ou

*Filet de cabillaud rôti à la fleur de sel
jus de coquillages légèrement crémé à la badiane
assortiment de légumes*

Ou

*Brochette de magret de canard
aux abricots marinés au Pineau des Charentes
jus de viande aux épices doux
petits légumes du moment*

Ou

*Blanc de turbot
jus de poireau infusé à la citronnelle
légumes assortis*

----0-0-0-0----

Assiette de fromages sélectionnés

----0-0-0-0----

Dessert à la carte