



HOTEL - RESTAURANT

La Carte des Entrées

6 Huîtres Spéciales n° 3 de chez Mr Papin	16.00
et leur accompagnement charentais	
~~~	
9 Huîtres Spéciales n° 3 de chez Mr Papin	22.00
et leur accompagnement charentais	
~~~	
12 Huîtres Spéciales n° 3 de chez Mr Papin	25.00
et leur accompagnement charentais	
~~~	
Ris de veau, confit d'oignons et sucrine,	
crème de laitue de mer et pignons de pin torréfiés	20.00
~~~	
G ravlax de truite de Gensac la Pallue,	
vinaigrette aux légumes croquants,	
blinis aux suprêmes de pomelos	19.00
~~~	
Asperges blanches pesto persil, œuf de caille au plat,	
panna cotta de chèvre affiné	18.00

### La Carte des Poissons

Dos de cabillaud vapeur,	
crème de morilles légèrement citronnée	25.00
~~~	
Lotte rôtie assaisonnée au colombo, fumet au lait de coco,	
lamelles de chorizo	26.00

La Carte des Viandes

Rable de lapin roulée à la farce de carotte et petits pois	
avec son foie et jus à la sauge	25.00
~~~	
Agneau du Poitou,	
carré désossé, épaule confite dans une eau de poivron rouge,	
réduction infusée au laurier	25.00
~~~	
Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins	25.00

Tous nos plats sont accompagnés de légumes travaillés et présentés selon l'inspiration du chef

Délicatesse Fromagère : 9.00 €

La Carte des Desserts 9,00 €

Trompe l'œil d'huitre, tonka verveine citronnée

Financier pistache, tartare de fraises au vin rouge perle de yuzu

Rocher Gianduja cœur caramel sorbet passion

Menu du Jour ~ 20 €

Servi uniquement le midi (hors jours fériés et week-end)

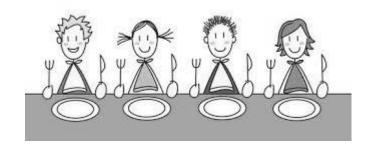
Entrée - Plat - Dessert

Ce menu variable est proposé chaque midi en fonction des approvisionnements de saison, des livraisons et du marché.

Attention, un plat en direct occasionne une attente d'environ 15 min

Menu Enfant ~ 15,50€

Menu proposé à l'instant, servi jusqu'à 12 ans.



Menu **Z**écréation

39 € entrée plat dessert ou 48 € avec fromages

6 Huitres n°3 de chez monsieur Papin avec leur accompagnement charentais

 Ω_{11}

Ris de veau, confit d'oignons et sucrine, crème de laitue de mer et pignons de pin torréfiés

Ou

Gravlax de truite de Gensac la Pallue, vinaigrette aux légumes croquants, blinis aux suprêmes de pomelos

Ou

Asperges blanches pesto persil, œuf de caille au plat, panna cotta de chèvre affiné

~~~

Dos de cabillaud vapeur, crème de morilles légèrement citronnée

ou

Lotte rôtie assaisonnée au colombo, fumet au lait de coco, lamelles de chorizo

Ou

Rable de lapin roulée à la farce de carotte et petits pois avec son foie et jus à la sauge

Ou

Agneau du Poitou, carré désossé, épaule confite dans une eau de poivron rouge, réduction infusée au laurier

Ou

Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins

~~~

Dessert à choisir dans la carte

Boissons

Eau Minérale Naturelle		
Evian	Bouteille 75 cl	5,80 €
Eaux Minérales Gazeuses		
Badoit	Bouteille 75 cl	5,80€
Chateldon	Bouteille 75 cl	5,80 €
Boissons Diverses		
Jus de fruits	25 cl	3,50 €
Coca-Cola	33 cl	3,50 €
Schweppes	33 cl	3,50 €
Perrier	33 cl	3,50 €
Orangina	33 cl	3,50 €
Limonade	33 cl	3,50 €
Cocktail sans alcool	33 cl	6,00€
Boissons sirop	33 cl	2,00€
Boissons chaudes		
Sélection de Thé et Infusion		4,00€
Café Expresso		2,50 €
Café Double		4,00€
Chocolat		4,00€
Cappuccino		4,00€
Décaféiné sans solvant		4,00€

Sélection Apéritif Bar

Cocktail de l'Essille (cognac, crème de framboise, cassis et pétillant de raisin)	12 cl	7,50€
Pineau des Charentes Blanc ou Rosé	8 cl	6,50€
Vieux Pineau des Charentes Blanc	8 cl	9,00 €
Cognac tonic ou Cognac glace	4 cl	6,50 €
Cognac "Summit"	4 cl	7,50 €
(cognac, citron vert, gingembre, limonade)		.,55
Porto	6 cl	6,50€
Martini Rosso	6 cl	6,50€
Martini Bianco	6 cl	6,50€
Vermouth Royal "Charentais" Blanc	6 cl	6,50€
Vermouth Royal "Charentais" Rouge	6 cl	6,50€
Américano	6 cl	9,00€
Campari	6 cl	6,50€
Ricard	3 cl	6,50€
Pastis	3 cl	6,50€
Suze	6 cl	6,50€
Bière « cognac les Gabarriers»		8.00€
Bière Pression Pelforth Blonde	25 cl	4,00€
Bière Pression Pelforth Blonde	50 cl	7,80€
Whisky Ecossais	5 cl	7,50€
Whiskey Bourbon	5 cl	8,50€
Whisky Japonais :		
12 ans	5 cl	11,50€
18 ans	5 cl	15,00€
21 ans	5 cl	18,50 €
Kir vin blanc	11 cl	6,50€
Kir Royal	11 cl	13,50€
Vodka - Gin - Tequila - Rhum	6 cl	8,00€
Grand Marnier - Cointreau - Marie Brizard - Get 27 -		
Get 31 - Belle de Brillet	6 cl	6,50€
Champagne coupe « nos amis d'Oeuilly »	11 cl	13,50€



Emmanuel, Romain, Romaric,
Clément et la brigade préparent.....

















