

Menu Récréation

Entrée Plat Dessert : 47.50 €

Entrée Plat Fromage Dessert : 60 €

6 Huitres n° 3 de chez Monsieur Papin et leur accompagnement charentais

ou

Velouté de chou-fleur, pétoncles rôties
mousseline au combawa et pignons de pins torréfiés

ou

Buchette de boudin noir avec une crème d'oignon
pickles de pomme granny - pancetta grillée

ou

Raviole d'émiété de chair de tourteau à la feuille de céleri
bouillon aux crabes verts

Ris de veau et croque-monsieur de joue de veau à la vieille mimolette râpée
jus façon blanquette

ou

Suprême de pintade farci à la farce forestière - jus aux dés de foie gras
ou

Saint Jacques à la plancha
jus de coquillage crémé au vinaigre balsamique de chez Bourgoin
ou

Dos de cabillaud rôti
oignon rouge confit au merlot de Garancille
ou
Pièce de viande rouge snackée

Dessert au choix dans la carte

La carte des entrées

6 Huitres n° 3 de chez Mr Papin et leur accompagnement Charentais	19 €
9 Huitres n° 3 de chez Mr Papin et leur accompagnement Charentais	25 €
12 Huitres n° 3 de chez Mr Papin et leur accompagnement Charentais	28 €
Velouté de chou-fleur, pétoncles rôties mousseline au combawa et pignons de pins torréfiés	25 €
Buchette de boudin noir avec une crème d'oignon pickles de pomme granny - pancetta grillée	25 €
Raviole d'émiété de chair de tourteau à la feuille de céleri bouillon aux crabes verts	25 €

La carte des poissons

Saint Jacques à la plancha jus de coquillage crémé au vinaigre balsamique de chez Bourgoin	30 €
Dos de cabillaud rôti oignon rouge confit au merlot de Garancille	30 €

La carte des viandes

Ris de veau et croque-monsieur de joue de veau à la vieille mimolette râpée jus façon blanquette	30 €
Suprême de pintade farci à la farce forestière - jus aux dés de foie gras	30 €
Pièce de viande rouge snackée	30 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes travaillés

Délicatesse fromagères

13 €

La carte des desserts

13 €

Rocher croustillant et gourmand chocolat praliné crème glacée noisettes torréfiées
Association légère du citron et du miel
Méli-mélo poire marron et meringue croquante - glace chocolat blanc

Menu du jour 26.50 € : entrée plat dessert

Planche apéritive à partager : 12 €

*Ce menu variable est proposé pour le service du déjeuner
du lundi au vendredi hors jour férié en fonction des
approvisionnements de saison,
des livraisons et du marché*

Menu enfant : 18 €

