

## 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'émietté 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'émietté 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*

<u>Délicatesse fromagères</u>	13 €
-------------------------------	------

<u>La carte des desserts</u>	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 €

