

## Menu 1

Entrée Plat Dessert : 35 €

Tartelette sablé parmesan printanière, gel d'anguille fumé et crème montée wasabi

ou

Velouté de fèves à la citronnelle et gingembre – crevette snackée

ou

Champignon farci au fromage frais, espuma de foie gras (*sup 4 €*)

ou

6 Huitres n° 3 de chez Monsieur Papin  
et leur accompagnement charentais (*sup. 6 €*)

\*\*\*\*\*

Saumonette rôtie et fondue d'échalotes, crème au vinaigre balsamique de chez Bourgoin

ou

Suprême de volaille rôti aux épices, vinaigre et oseille

ou

Encornet farci aux petits légumes, tartare de chorizo

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes travaillés*

\*\*\*\*\*

Salade de fruits rouge frais

ou

Tiramisu café Cognac

ou

Riz au lait onctueux  
caramel de fruits rouges et amandes caramélisées

## Menu 2

Entrée Plat Dessert : 47.50 €

Entrée Plat Fromage Dessert : 60 €

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

ou

Truite de Gensac la Pallue laquée, zeste de citron vert  
julienne de légumes croquants

ou

Duo d'asperges, langoustine et allumettes de coppa  
bouillon tiède au Baume de Bouteville

ou

Maki de blanc de poireau, ketchup de betterave  
wakamé et œufs de hareng fumé

\*\*\*\*\*

Carré d'agneau désossé à la plancha - jus infusé au thym

ou

Suprême de canette, myrtille et poivre de Kâmpôt

ou

Poulpe à la plancha – concentré d'un fumet façon bouillabaisse

ou

Médailon d'aile de raie, rondelles de caprons et crème de raifort

ou

Pièce de viande rouge snackée

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes travaillés*

\*\*\*\*\*

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 € |
| Truite de Gensac la Pallue laquée, zeste de citron vert<br>julienne de légumes croquants    | 25 € |
| Duo d'asperges, langoustine et allumettes de coppa<br>bouillon tiède au Baume de Bouteville | 25 € |
| Maki de blanc de poireau, ketchup de betterave<br>wakamé et œufs de hareng fumé             | 25 € |

## La carte des poissons

|   |      |
|---|------|
| Poulpe à la plancha – concentré d'un fumet façon bouillabaisse    | 30 € |
| Médaille d'aile de raie, rondelles de caprons et crème de raifort | 30 € |

## La carte des viandes

|  |      |
|--|------|
| Carré d'agneau désossé à la plancha - jus infusé au thym | 30 € |
| Suprême de canette, myrtille et poivre de Kâmpôt         | 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 € |
|------------------------------|------|

Baba au Pineau rouge et fruits rouges, consommé de persil  
sorbet citron vert basilic

Tartelette gourmande : litchi, framboise et sureau  
sorbet « Bull's » de Garancille

Biscuit et ganache namelaka chocolat -crème glacée sarrazin

Menu du jour 27 € : 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 €

