



DOMAINE
DE
L'ESSILLE

MENU

— LES APÉRITIFS —

Pineau des Charentes Blanc	8 cl	6.70€
Pineau des Charentes Rouge	8 cl	6.70€
Vieux Pineau des Charentes Blanc	8 cl	10€
Porto	6 cl	6.70€
Martini Rosso	6 cl	6.70€
Martini Bianco	6 cl	6.70€
Campari	6 cl	6.70€
Ricard	3 cl	6.70€
Suze	6 cl	6.70€
Vodka	6 cl	9€
Gin	6 cl	9€
Tequila	6 cl	9€
Rhum	6 cl	9€

— LES WHISKYS —

Whisky Ecossais	5 cl	9.50€
Whisky Bourbon	5 cl	8.50€
Whisky Japonais 12 ans	5 cl	12.50€
Whisky Japonais 18 ans	5 cl	18€
Whisky Japonais 21 ans	5 cl	20.50€

— LES BIÈRES —

Bière Pression Pelforth Blonde	25 cl	4.50€
Bière Pression Pelforth Blonde	50 cl	8.50€

— LES DIGESTIFS —

Grand Marnier	6 cl	7.50€
Get 27	6 cl	7.50€
Get 31	6 cl	7.50€
Belle de Brillet	6 cl	7.50€
Bailey's	6 cl	7.50€
Menthe Pastille	6 cl	7.50€
Biarritz Bonheur (menthe poivrée)	6 cl	7.50€
Biarritz Bonheur (citron)	6 cl	7.50€

— LES BOISSONS CHAUDES —

Sélection de Thé et Infusion	4.00€
Café Espresso	2.80€
Café Double	4.50€
Chocolat	4.50€
Cappuccino	4.50€
Décaféiné sans solvant	2.80€

— A PARTAGER —

Planche de charcuterie	15€
Planche de fromages	15€
Planche mixte	15€

— LES SOFTS —

Jus de fruits	25 cl	3.70€
Coca cola	33 cl	3.70€
Coca cola zéro	33 cl	3.70€
Schweppes tonic	33 cl	3.70€
Schweppes agrumes zéro	33 cl	3.70€
Perrier	33 cl	3.70€
Orangina	33 cl	3.70€
Limonade	33 cl	3.70€
Boisson sirop	33 cl	3.70€

— LES COCKTAILS —

Cocktail de l'Essille (<i>cognac, crème de framboise, cassis et pétillant de raisin</i>)	12 cl	7.70€
Cognac tonic	4 cl	6.70€
Cognac glace	4 cl	6.70€
Cognac "Summit" (<i>cognac, citron vert, gingembre, limonade</i>)	4 cl	7.70€
Américano	6 cl	10€
Kir vin blanc	11 cl	6.80€
Kir royal	11 cl	14€
Apérol Spritz	12 cl	12€
Saint-germain Spritz	12 cl	15€
Cocktail sans alcool	33 cl	6.50€

— LES EAUX —

Eau minérale naturelle: EVIAN	75 cl	5.90€
Eaux minérales gazeuses: BADOIT	75 cl	5.90€
Eaux minérales gazeuses: CHATELDON	75 cl	5.90€

— ENTRÉES —

Rose de thon rouge Jus de betterave infusé au poivre de Sichuan	21€
Caviar d'aubergines Vierge de légumes croquants à l'huile d'olive	17€
Gaspacho de concombre aux herbes fraîches Velouté vert à l'aneth	17€
Truite confite aux agrumes Sabayon à l'oseille et citron caviar	19€
Friole d'escargot à la charentaise Jambon de pays et sa crème aillée	19€

— SALADES —

	Entrée	Plat
Salade César Poulet, tomates fraîches et confites, copeaux de parmesan, croûtons, œuf parfait	17€	23€
Salade de Gensac aux agrumes Truite confite, orange, citron vert, vinaigrette oseille, tomates confites	19€	25€
Salade des Pouilles Jambon serrano, burratina, tomates fraîches et confites, pesto ail d'Arleux	19€	25€
Salade du Sud-Ouest Magret fumé, gésier au vinaigre de framboise, vinaigrette pineau rouge	19€	25€

— HUÎTRES DE MONSIEUR PAPIN —

6 huîtres Papin et leur accompagnement charentais	18€
9 huîtres Papin et leur accompagnement charentais	24€
12 huîtres Papin et leur accompagnement charentais	29€

— VIANDES —

Côte de cochon mariné à l'ail d'Arleux (env 400gr) Cuisson basse température, écrasé de pommes de terre, crème d'ail fumé	39€
L Bon de Boeuf (500gr) Pommes de terres grenailles, sauce aux poivre du chef Guillaume	57€
Demi magret de canard Snacké au Zaatar Pommes de terres grenailles, caramel d'orange	33€

— POISSONS —

Tataki de saumon sauce soja, vierge de framboise et herbe fraîche, mousseline de patates douces et petits légumes	34€
Bar en portefeuille Poivronnade gratiné, jus façon meunière	38€

— FROMAGES —

Déclinaison de fromages Chutney aux pommes maison	13€
--	-----

— DESSERTS —

Entremets vanille et caramel beurre salé	13€
Le miroir chocolat	13€
Déclinaison gourmande d'Emma	14€
Soupe de fraise Meringues croquantes et sorbet fruits rouges	11€
Tourbillon d'été d'Emma	14€

— MENU DU CHEF —

49€

ENTRÉE

Le melon

Mi cuit de foie gras, gel pineau rouge, gel melon

La langoustine revisitée par Guillaume

Gravlax de langoustine, mousse wasabi, bouillon thaï

Galantine de radis Daikon

Mousse d'haddock fumé, mayonnaise aux herbes

6 huitres N°3 de Monsieur Papin et de leur accompagnement charentais

9 huitres N°3 de Monsieur Papin et de leur accompagnement charentais

Supplément 6€

12 huitres N°3 de Monsieur Papin et de leur accompagnement charentais

Supplément 8€

PLATS

Duo de veau

Filet de veau et cassolette de ris de veau, sauce au balsamique blanc de chez Bourgoin

Carpaccio de truffes noir

Supplément 8€

Carpaccio de thon mariné au Kalamansi

laquage sauce soja, pommes de terres grenailles

FROMAGES

Déclinaison de fromages

Supplément 11€

DESSERTS

Entremets vanille et caramel beurre salé

Le miroir chocolat

Déclinaison gourmande d'Emma

Soupe de fraise

Tourbillon d'été d'Emma

— MENU DECOUVERTE —

35€

ENTRÉE

Carpaccio de tomate, espuma burrata

Tartelette feuilleté, hadock fumé

PLATS

Bouillabaisse d'encornets et de poissons

Souris d'agneau confite au romarin

FROMAGES

Déclinaison de fromages

Supplément 11€

DESSERTS

Cookie trois chocolats

Riz au lait, vanille de Madagascar