

Menu du Mois 36€

Mise en bouche

*Escalope de foie gras poêlée au baerewecke
jeunes pousses d'épinard, pommes séchées*

Ou

*Les 6 huîtres spéciales n°3 de chez Mrs Yves Papin- Poget
Petite terrine, beurre aux algues
Accompagnées de leur verre de vin de pays blanc Charentais, Villanova
Domaine Gardrat (supplément 3€)*

Ou

*Noix de Saint Jacques et rillons dorés
bouillon de courges rouges au gingembre*

*Rosace de bar cuisiné sur sa tatin d'oignons
sauce au lard et oignons grelots*

Ou

*Filet de dorade royale, rizotto aux coques
sauce safranée, jus de moules*

Ou

*Pigeon ramier rôti et poché dans un consommé au poivre
servi comme un pot au feu*

Ou

*Noix de ris de veau braisée en croute de marron
sauce morilles sur lit de légumes oubliées, flan de citrouille*

*Sélection de fromages affinés de Régis Moreau
accompagnée de son verre de vin de pays rouge Charentais, Villanova
Domaine Gardrat (supplément 3€)*

Ou

*Nos desserts maison à la carte
Réalisés par notre Chef Pâtissier*

Menu Dégustation 48€

*En fonction des opportunités du marché et de sa créativité du moment,
le Chef, vous propose un menu différent à chaque service
Des mets légers, servis finement et en petites quantités
Parfaitement équilibrés entre eux, vous permettront
de découvrir une cuisine originale et inventive,
mais respectueuse des meilleurs principes*