

La Carte

Les Entrées

*Les 5 Belles Huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin
(Médaille d'argent au Concours du Salon de l'Agriculture 2017)*

<i>Bouillon de lard et encornets</i>	19.50 €
<i>AOP Muscadet sèvre et maine sur lie 2017 : 6€ le verre</i>	
<i>Déclinaison d'asperges vertes, huile de noisettes, mousse citron vert</i>	9.50 €
<i>AOC Riesling SEPPI LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre</i>	
<i>Raviole garnie à la chair de poisson fumé, bouillon parfumé aux crevettes</i>	15.50 €
<i>AOC Riesling SEPPI LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre</i>	
<i>Œuf parfait aux topinambours, magret de canard fumé,</i>	9.50 €
<i>Sarrazin grillé, crème fleurette au parmesan</i>	
<i>AOC Buzet rosé 2018 : 5.50€ le verre</i>	
<i>Crousti-fondant de ris de veau, velours de brocolis,</i>	11.50 €
<i>éclats de jeunes carottes glacées au jus d'orange, oignon rôti</i>	
<i>IGP Charentais Le Pontis Prélude 2019 : 5.50€ le verre</i>	
<i>Chair de tourteau autour du navet, mousse de pommes vertes, huile de curry</i>	10.30 €
<i>AOC Pinot gris SEPPI LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre</i>	

Les Poissons du Marché

<i>Dos de lieu noir, Purée d'épinards, racine, vierge d'oseille et noix</i>	22.80 €
<i>Risotto à la crème de poivrons</i>	
<i>AOC Côtes du Rhône blanc Mr CHAPOUTIER 2017 : 6 € le verre</i>	
<i>Terre et mer de porc et maquereau fumé, feuille à feuille de céleri</i>	29.00 €
<i>émulsion oseille, ail noir</i>	
<i>AOC Saint Véran Albert BICHOT 2016 : 6 € le verre</i>	
<i>Dos de cabillaud à la nage de légumes de printemps,</i>	32.00 €
<i>bouillon de bœuf et citronnelle</i>	
<i>AOC Graves blanc château La Blancherie 2016 : 6 € le verre</i>	

Dans les Prés et la Basse-cour

<i>Joue de bœuf braisé, choux vert, pommes de terre et carottes glacées</i>	25.50 €
<i>fond de veau monté en ébullition</i>	
<i>AOC Buzet rouge 2016 : 5.50€ le verre</i>	
<i>Tube de suprême de pintade rôtie, crème de betteraves rouges à l'orange,</i>	22.50 €
<i>feuille à feuille de céleri, jus infusé à la coriandre</i>	
<i>AOC Fronsac Château JENDEMAN 2012 : 6 € le verre</i>	
<i>Filet de canette laqué, pomme de terre fondante,</i>	32.00 €
<i>Oignons et girolles caramélisés, carottes au miel</i>	
<i>AOC Graves rouge Chateau La Blancherie 2012 : 6 € le verre</i>	
<i>Tartare de bœuf de la ferme de Yannick Rolland à Saintes</i>	20.50 €
<i>oignons frits, petites pommes frites, mesclun aromatisé</i>	
<i>AOC Margaux château La Galiane 2012 : 6 € le verre</i>	

Les Fromages

Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 178.20 €
AOC Graves rouge château La Blancherie 2012 : 6 € le verre

Les Desserts

Tarte du jour (uniquement le midi du lundi au vendredi).....8.20 €
La fraise dans tous ses éclats.....9.30 €
Tarte opéra aux extraits de café, sorbet chocolat.....9.30 €
Décomposition de citron, glace safran, gelée de citron9.30 €
Omelette norvégienne vanille caramel beurre salé9.30 €
Assortiment de sorbets ou glaces maison9.30 €

Pour les personnes allergiques à certains produits, veuillez demander la carte des allergènes au Maître d'Hôtel

Viandes et volailles origine France
Contenant des vins au verre : 12 cl