

La Carte

Les Entrées

- Ravioles de betteraves au chèvre frais de chez Mr RIVASSEAU.....14.20 €*
Crumble parmesan noisettes, coulis framboise, agrume et herbes fraîches
AOP Languedoc blanc Domaine Marco Polo 2023 : 6 € le verre
- Œuf parfait sur son lit de lentilles et velouté de cresson.....13.00 €*
AOP Côtes de Provence rosé M de Minuty 2023 : 6 € le verre
- Noix de St Jacques poêlées avec sa corolle de panais*
Mousse de châtaignes, billes de céleri.....16.50 €
AOP Saint Chinian blanc « Les Vignobles Foncalieu » 2023 : 6.50 € le verre
- Duo d'asperges, croustillant de saumon fumé*
Sauce agrumes et mousseline d'asperges au curcuma.....13.00 €
AOP Languedoc blanc Domaine Marco Polo 2023 : 6 € le verre

Les Poissons du Marché

- Filet de daurade sébaste poêlé, épinards juste fondus, poireaux grillés*
Crème d'ail confit, poitrine séchée.....22.50 €
AOP Saint Chinian blanc « Les Vignobles Foncalieu » 2023 : 6.50 € le verre
- Gros dos de cabillaud, marinière de couteaux, pommes boulangères.....23.30 €*
AOP Languedoc blanc Domaine Marco Polo 2023 : 6 € le verre

Dans les Prés et la Basse-cour

- Tartare de bœuf de la ferme de Mr ROLLAND de Saintes, frites..... 17.90 €*
AOP Faugères Domaine La Tour Penedesses 2021 : 6 € le verre
- Filet de bœuf poêlé, sauce truffée..... 26.00 €*
Mousseline de pommes de terre, légumes de saison
AOC Moulis en médoc Château Guitignan 2019 : 6 € le verre
- Ballotine de volaille fermière farcie de ses foies.....22.30 €*
Crème de morilles, écrasé de pommes de terre
AOC Moulis en médoc Château Guitignan 2019 : 6 € le verre
- Ris de veau, meunière d'asperges blanches.....26.00 €*
Langoustine, jus de tête écrasé parfumé au poivre de Sichuan rouge
AOP Faugères Domaine La Tour Penedesses 2021 : 6 € le verre
- La belle entrecôte 350g, mousseline de pommes de terre.....26.00 €*
AOC Pauillac « Baron NATHANIEL » 2019 : 7 € le verre

Les Fromages

Sélection de fromages de Michel OUVRARD de Marans (17)

Et de Jérôme RIVASSEAU de Verrines (17)..... 9.00 €
AOC Pauillac « Baron NATHANIEL » Baron P. de Rothschild 2018 : 7 € le verre

Les Desserts

Tarte du jour (uniquement le midi du lundi au vendredi)..... 6.00 €
Croustillant coco, mousse mangue kiwi, sorbet passion..... 9.00 €
Tuile chantilly chocolat à la fève Tonka, noix, sorbet chocolat blanc orange..... 9.00 €
Crêpe Suzette..... 11.00 €
Omelette norvégienne vanille caramel beurre salé 9.00 €
Assortiment de sorbets ou glaces maison 9.00 €
Café gourmand, mignardises du moment (+2€ dans les menus)..... 10.00 €

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