

« Le Menu du jour »

Tous les midis sauf Dimanche et jours Fériés

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert 18.10€

2ème formule : Entrée plat dessert 20.10€

« Le Menu découverte »

Tous les jours midi et soir

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert 28 €

2ème formule : Entrée plat dessert 33 €

Déclinaison d'asperges vertes, huile de noisettes, mousse citron vert

AOC Riesling SEPPI LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre

Ou

*Raviole garnie à la chair de poisson fumé,
bouillon parfumé aux crevettes*

AOC Saint Véran Albert BICHOT 2016 « cuvée royale » : 6 € le verre

Ou

*Œuf parfait aux topinambours, magret de canard fumé,
sarrazin grillé, crème fleurette au parmesan*

AOC Buzet rosé 2018 : 5.50€ le verre

*Tube de suprême de pintade rôtie, crème de betteraves rouges à l'orange,
feuille à feuille de céleri*

jus infusé à la coriandre

AOC Fronsac Château JENDEMAN 2012 : 6 € le verre

Ou

Dos de lieu noir,

*Purée d'épinards, racine, vierge d'oseille et noix
risotto à la crème de poivrons*

AOC Côtes du Rhône blanc Mr CHAPOUTIER 2017 : 6 € le verre

Ou

*Joue de bœuf braisé, choux vert, pommes de terre et carottes glacées
fond de veau monté en ébullition*

AOC Margaux château La Galiane 2012 : 6 € le verre

Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 17

AOC Graves rouge château La Blancherie 2012 : 6 € le verre

Ou

Sélection de nos desserts à la carte

*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

« Le Menu Saintonge »

Tous les jours midi et soir

1ère formule : Entrée plat ou plat dessert 40 €

2ème formule : Entrée plat dessert 44 €

Mise en bouche

*Crousti-fondant de ris de veau, velours de brocolis,
éclats de jeunes carottes glacées au jus d'orange, oignon rôti*

IGP Charentais Le Pontis Prélude 2019 : 5.50€ le verre

Ou

Les 5 huîtres spéciales n°3 de Mr Yves Papin

Médaille d'argent au concours du Salon de l'Agriculture 2017

bouillon de lard et encornets

AOC Muscadet Sèvres et Maine sur Lie 2017 : 6€ le verre

Ou

Chair de tourteau autour du navet,

mousse de pommes vertes, huile de curry

AOC Pinot gris SEPPi LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre

*Terre et mer de porc et maquereau fumé, feuille à feuille de céleri
émulsion oseille, ail noir*

AOC Margaux château La Galiane 2012 : 6€ le verre

Ou

Dos de cabillaud à la nage de légumes de printemps,

bouillon de bœuf et citronnelle

AOC Graves blanc château La Blancherie 2016 : 6 € le verre

Ou

Filet de canette laqué, pommes de terre fondante,

oignons et girolles caramélisés, carottes au miel

AOC Graves rouge Chateau La Blancherie 2012 : 6 € le verre

Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 17

Ou

Sélection de nos desserts à la carte

Menu Dégustation Accords mets et vins 65 €

*En fonction des opportunités du marché et de sa créativité du moment,
le Chef et le sommelier vous proposent un menu différent à chaque service.*

Six plats, servis finement et en petites quantités

parfaitement équilibrés entre eux, vous permettront

de découvrir une cuisine originale et inventive,

mais respectueuse des meilleurs principes

*Pour les personnes allergiques veuillez demander la liste des allergènes au maitre d'hôtel
Contenant des vins au verre : 12 cl*