

« Le Menu du jour »

Tous les midis sauf Dimanche et jours Fériés

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert 20.30€

2ème formule : Entrée plat dessert 22.30€

« Le Menu découverte »

Tous les jours midi et soir

Entrée plat dessert 32.00 €

Mise en bouche

Duo d'asperges, croustillant de saumon fumé

Sauce agrumes et mousseline d'asperges au curcuma

AOP Languedoc blanc Domaine Marco Polo 2023 : 6 € le verre

Ou

Œuf parfait sur son lit de lentilles

Et velouté de cresson

AOP Côtes de Provence rosé M de Minuty 2023 : 6 € le verre

Filet de daurade sébaste poêlé, épinards juste fondus, poireaux grillés

Crème d'ail confit, poitrine séchée

AOP Saint Chinian blanc « Les Vignobles Foncalieu » 2023 : 6.50 € le verre

Ou

Tartare de bœuf de la ferme de Mr ROLLAND de Saintes

frites

AOP Faugères Domaine La Tour Penedesses 2021 : 6 € le verre

Ou

Ballotine de volaille fermière farcie de ses foies

Crème de morilles, écrasé de pommes de terre

AOC Moulis en médoc Château Guitignan 2019 : 6 € le verre

Sélection de fromages de Michel OUVRARD de Marans (17)

Et de Jérôme RIVASSEAU de Verrines (17)

AOC Côtes de Bordeaux « Les Ormeaux » Clos Puy ARNAUD 2019 : 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

Entrée plat dessert 41 €

Mise en bouche

Noix de St Jacques poêlées avec sa corolle de panais

Mousse de châtaignes, billes de céleri

AOP Saint Chinian blanc « Les Vignobles Foncalieu » 2023 : 6.50 € le verre

Ou

Ravioles de betteraves au chèvre frais de chez Mr RIVASSEAU
Crumble parmesan noisettes, coulis framboise, agrume et herbes fraîches

AOP Languedoc blanc Domaine Marco Polo 2023 : 6 € le verre

Gros dos de cabillaud

Marinière de couteaux, pommes boulangères

AOP Languedoc blanc Domaine Marco Polo 2023 : 6 € le verre

Ou

Filet de bœuf poêlé, sauce truffée
mousseline de pommes de terre, légumes de saison

AOC Moulis en médoc Château Guitignan 2019 : 6 € le verre

Ou

Ris de veau, meunière d'asperges blanches
Langoustine, jus de tête écrasé parfumé au poivre de Sichuan rouge

AOP Faugères Domaine La Tour Penedesses 2021 : 6 € le verre

Sélection de fromages de Michel OUVRARD de Marans (17)

Et de Jérôme RIVASSEAU de Verrines (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.