

La Carte

Les Entrées

*Les 6 Belles Huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin
(Médaille d'argent au Concours du Salon de l'Agriculture 2017)*

<i>médailillon de beurre aux algues, grillon Charentais.....</i>	<i>18.30 €</i>
<i>Vin Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2017 : 4.5€ le verre</i>	
<i>Foie gras de canard poêlé au Yuzu et gingembre condiment mangue et rhubarbe.....</i>	<i>15.30 €</i>
<i>IGP des côtes de Gascogne premières graves : 4€ le verre</i>	
<i>Raviolis de langoustines nappés d'une crème de foie gras.....</i>	<i>16.10€</i>
<i>Coupe de champagne Jacquart brut rosé : 7.7€ le verre</i>	
<i>Céviché de daurade persil, pop corn</i>	<i>12.00€</i>
<i>AOP Saint Romain Domaine Prunier Damy 2016: 6€ le verre</i>	
<i>Fraicheur de tourteau aux agrumes gelée un bouillon Thai</i>	<i>17.30€</i>
<i>Cotes de Provence rosé By Ott 2017 : 4.50€ le verre</i>	

Les Poissons du Marché

<i>Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et à la cébette , sauce d'une matelotte</i>	<i>28.80€</i>
<i>AOP Saint Romain Domaine Prunier Damy 2016 : 6€ le verre</i>	
<i>Trilogie de poissons de nos côtes servie façon cotriade.....</i>	<i>18.50€</i>
<i>IGP Méditerranée Ultime Secret 2015 : 4.5€ le verre</i>	

Dans les Prés et la Basse-cour

<i>Ris de veau aux sucs de crustacés, royal de homard, legumes de l'instant.....</i>	<i>32.00€</i>
<i>AOP Sancerre rouge Les bonnes Bouches 2015 Henri Bourgeois : 6€ le verre</i>	
<i>Epaule d'agneau confite aux agrumes et romarin légumes de saison.....</i>	<i>20.10€</i>
<i>AOP Sancerre rouge Les bonnes Bouches 2015 Henri Bourgeois : 6€ le verre</i>	
<i>Tartare de boeuf, de la ferme de Mr Rolland à Saintes.....</i>	<i>18.80 €</i>
<i>accompagné de salade verte et frites</i>	
<i>Entrecôte poêlée beurre Maître d'hôtel frites.....</i>	<i>28.80 €</i>
<i>AOP Fronsac Château Jeandeman 2014 : 6€ le verre</i>	

Les Fromages

<i>Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 17....</i>	<i>8.20 €</i>
<i>AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL » : 6€ le verre</i>	

Les Desserts

<i>Tarte du jour (uniquement le midi du lundi au vendredi)</i>	<i>8.20 €</i>
<i>Café gourmand.....</i>	<i>8.20 €</i>
<i>Croque en bouche cointreau orange, sorbet agrumes.....</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Craquant fruits secs vanille, glace cognac de chez C. TERCINIER</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Assiette gourmande</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Omelette norvégienne vanille caramel beurre salé</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Crème brûlée à la Vanille Bourbon</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Tulipe de crèmes glacées ou de sorbets</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Pour les personnes allergiques à certains produits, veuillez demander la carte des allergènes au Maître d'Hôtel</i>	