

# 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)*

*médaillon de beurre aux algues, grillon Charentais.....18.30 €*

*Vin de pays Charentais VILLANOVA blanc 2017 : 5.5€ le verre*

*Cannelloni d'avocat farci aux crabes, crevettes sauce cocktail.....15.50 €*

*AOC Médoc rosé 2018 « La Tour de By » : 6€ le verre*

*Méli-mélo de melon et pastèque surprise jambon serrano .....11.20 €*

*Vin de Loire Reuilly 2016 « cuvée Nathalie » : 6€ le verre*

*Escalope de foie gras de canard poêlée aux éclats de pistaches .....17.90 €*

*brunoise de fraises et kiwis-jus de fraises au porto*

*IGP Côtes de Gascogne 2017 Tariquet « Premières Grives » : 6€ le verre*

*Croustillant de langoustines ratatouille et crème de Fourme d'Ambert.....16.60 €*

*Vin de Loire Reuilly 2016 « cuvée Nathalie » : 6€ le verre*

## Les Poissons du Marché

*Filet de daurade poêlé aux cinq saveurs célerisotto.....25.80 €*

*AOC Graves Blanc 2014 « Château La Blancherie » : 6€ le verre*

*Fricassée de grosses crevettes au chorizo*

*gratin d'aubergines, jus de têtes écrasées.....29.80 €*

*AOC Pinot gris 2014 : 6€ le verre*

## Dans les Prés et la Basse-cour

*Suprême de poulet farci au caviar d'aubergines compotée d'oignons et poivrons....18.50 €*

*AOP Médoc rosé 2018 « La Tour de By » : 6€ le verre.*

*Filet de bœuf aux asperges vertes façon cordon bleu, Sauce truffée.....32.50 €*

*AOC Haut Médoc cru Bourgeois Haut logat 2015 : 6€ le verre*

*Tartare de boeuf, de la ferme de Mr Rolland à Saintes..... 18.50 €*

*accompagné de salade verte et frites*

*AOC Pauillac 2015 « Baron Nathaniel » : 6€ le verre*

*Entrecôte poêlée beurre Maître d'hôtel frites..... 28.80 €*

*AOC Madiran Château MONTUS 2011 » : 6.50€ le verre*

## Les Fromages

*Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 17.....8.20 €*

*AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL » : 6€ le verre*

## Les Desserts

*Tarte du jour (uniquement le midi du lundi au vendredi) ..... 8.20 €*

*Café gourmand ..... 8.20 €*

*Croustillant pêche fraîche, sabayon glacé au thé..... 9.30 €*

*Pyramide fraise chocolat, sorbet fraise..... 9.30 €*

*Assiette gourmande..... 9.30 €*

*Omelette norvégienne vanille caramel beurre salé..... 9.30 €*

*Crème brûlée à la Vanille Bourbon..... 9.30 €*

*Tulipe de crèmes glacées ou de sorbets..... 9.30 €*

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