

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)

médailillon de beurre aux algues, grillon Charentais18.30 €

Charentais blanc Villanova Domaine Gardrat 2017 : 5.5€ le verre

Escalope de foie gras de canard poêlée, Aux saveurs de sous bois,.....22.30 €

Chutney pommes-betteraves

Côte de Gascogne 2016« Côté » Domaine du TARIQUET : 5.5€ le verre 10.50 €

Langoustines juste sautées Crèmeux de brocolis aux herbes du jardin18.90 €

Menetou Salon 2014 Domaine Philippe GILBERT : 6€ le verre

Carpaccio de betteraves au vieux comté flan de morilles et sacristain à la noix13.50 €

Sancerre rosé 2013 Henri BOURGEOIS: 5.5€ le verre

Makis de saumon fumé et mariné Pomme de terre en ravigote, crème au raifort....15.80 €

Sancerre rosé 2013 Henri BOURGEOIS: 5.5€ le verre

Les Poissons du Marché

Escalope de dos de cabillaud, poêlée au beurre moussoux.....33.80 €

Dans sa marinade de coquillages

Menetou Salon blanc 2014 Domaine Philippe GILBERT : 6€ le verre

Filet de lieu jaune doré au sautoir Artichauts façon tajine à la mini ratatouille,.... .21.00€

Coulis de poivrons doux

Saint Véran 2014 « Albert BICHOT » : 4€ le verre

Dans les Prés et la Basse-cour

Filet de caille snaké Légende d'automne, jus corsé.....32.50 €

Cornas 2013 Michel CHAPOUTIER cuvée Anne Sophie PIC : 6€ le verre

Noix de veau rôti au beurre des Charentes,.....20.80 €

Mousseline de carottes au gingembre condiment pain d'épices

Pauillac 2014 « Baron NATHANIEL » : 6€ le verre

Tartare de boeuf, de la ferme de Mr Rolland à Saintes.....18.80 €

accompagné de salade verte et frites

Entrecôte poêlée beurre Maître d'hôtel frites.....29.50 €

Fronsac 2012 Château « JEANDEMAN » : 6€ le verre

Les Fromages

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

Pauillac 2014 « Baron NATHANIEL » : 6€ le verre

Les Desserts

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

Café gourmand 8.20 €

Pyramide mandarine chocolat et son sorbet..... 9.30 €

Sablé aux fraises accompagné de sa soupe, glace à la 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