

## « Le Menu du jour »

Tous les midis sauf Dimanche et jours Fériés

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert ou Plat café gourmand 17.10€

2ème formule : Entrée plat dessert 19.10€

## « Le Menu découverte »

Tous les jours midi et soir

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert 26€

2ème formule : Entrée plat dessert 31€

\*\*\*\*\*

*Cannelloni d'avocat farci aux crabes*

*Crevettes sauce cocktail*

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

*Ou*

*Les 6 huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin (supplément 2€)*

*beurre aux algues, grillon Charentais*

*Vin de pays Charentais VILLANOVA blanc 2017 : 5.50€ le verre*

*Ou*

*Méli-mélo de melon et pastèque surprise*

*jambon serrano*

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

\*\*\*\*\*

*Filet de daurade poêlé aux cinq saveurs*

*Célérisotto*

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

*Ou*

*Suprême de poulet farci au caviar d'aubergines*

*Compotée d'oignons et poivrons*

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

*Ou*

*Tartare de bœuf de la ferme de Mr Rolland à Saintes, Frites,*

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

*Ou*

*Belle côte de porc épaisse 250/300g de la ferme de Mr Rolland à Saintes*

*Accompagnement du moment*

*AOC St Joseph rouge 2014 : 6.50€ le verre*

\*\*\*\*\*

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

*Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL » : 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*

## « Le Menu Saintonge »

Tous les jours midi et soir

1ère formule : Entrée plat ou plat dessert 36€

2ème formule : Entrée plat dessert 40€

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

*Escalope de foie gras de canard poêlée aux éclats de pistaches*

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

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

*Ou*

*Les 6 huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin*

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

*beurre aux algues, grillon charentais*

*Vin de pays Charentais VILLANOVA blanc 2017 : 5.50€ le verre*

*Ou*

*Croustillant de langoustines*

*Ratatouille et crème de Fourme d'Ambert*

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

\*\*\*\*\*

*Fricassée de grosses crevettes au chorizo*

*Gratin d'aubergines, jus de têtes écrasées*

*AOC Pinot gris 2014 : 6€ le verre*

*Ou*

*Filet de bœuf aux asperges vertes*

*façon cordon bleu, Sauce truffée*

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

*Ou*

*Entrecôte poêlée beurre maître d'hôtel,*

*frites, salade*

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

\*\*\*\*\*

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

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

*Ou*

*Sélection de nos desserts à la carte*

\*\*\*\*\*

### Menu Dégustation 49.2€

*En fonction des opportunités du marché et de sa créativité du moment,  
le Chef, vous propose 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*