

## « 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€

\*\*\*\*\*

Duo de saumon dans l'esprit d'une bûche salée

Côteaux du Languedoc AOC Villablanche 2017: 5.5€ le verre

Ou

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

beurre aux algues, grillon Charentais

Vin blanc Charentais « Villanova » Domaine Gardrat 2017 : 5.5€ le verre

Ou

Velouté de potiron

Glace fromage de chèvre et crumble aux châtaignes

Rosé Charentais AOC Le Pontis 2016 : 5.5€ le verre

\*\*\*\*\*

Rosace de filet de merlan poêlé

Endives façon charcutière, jus mousseux à l'orange

AOC St Joseph blanc 2014 : 4€ le verre

Ou

Croustillant de jarret d'agneau confit au thym

Pommes de terre écrasées à l'ail, jus corsé

Faugères AOC domaine de Pénédès « la montagne noire » : 6€ le verre

Ou

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

Madiran AOC « Torus » 2017 : 6€ le verre

Ou

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

Accompagnement du moment

Madiran AOC « Torus » 2017 : 6€ le verre

\*\*\*\*\*

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

Pauillac 2014 « 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 saveurs de sous bois, Chutney pommes-betteraves

Côte de Gascogne 2016 « Côtéa » Domaine du TARIQUET : 5.5€ 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 blanc Charentais « Villanova » Domaine Gardrat 2017 : 5€ le verre

Ou

Langoustines juste sautées

Crèmeux de brocolis aux herbes du jardin

Menetou Salon 2014 Domaine Philippe GILBERT : 6€ le verre

\*\*\*\*\*

Escalope de dos de cabillaud, poêlée au beurre moussoux

Dans sa marinade de coquillages

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

Ou

Filet de caille snacké

Légende d'automne, jus corsé

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

Ou

Entrecôte poêlée beurre maître d'hôtel,

frites, salade

Fronsac 2012 Château « JEANDEMAN » : 6€ le verre

\*\*\*\*\*

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

Pauillac 2014 « 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