

« 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€

Fraicheur de tourteau aux agrumes
gelée un bouillon Thai

Cotes de Provence rosé By Ott 2017 : 4.50€ le verre

Ou

Les 6 huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin (supplément 2€)
beurre aux algues, grillon Charentais

Vin Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2017 : 4.5€ le verre

Ou

Céviché de daurade
persil, pop corn

AOP Saint Romain Domaine Prunier Damy 2016: 6€ le verre

Trilogie de poissons de nos côtes
servie façon cotriade

IGP Méditerranée Ultime Secret 2015 : 4.5€ le verre

Ou

Epaule d'agneau confite aux agrumes et romarin
légumes de saison

AOP Sancerre rouge Les bonnes Bouches 2015 Henri Bourgeois : 6€ le verre

Ou

Tartare de bœuf de la ferme de Mr Rolland à Saintes, Frites,
Puisseguin St Emilion 2014 Château GUIBEAU : 6,50€ le verre

Ou

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

AOP Pauillac Baron Nathaniel 2015: 6€ 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

Foie gras de canard poêlé au Yuzu et gingembre
condiment, mangue et rhubarbe

IGP des côtes de Gascogne premières graves : 4€ 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 Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2017 : 4.5€ le verre Ou

Raviolis de langoustines

nappées d'une crème de foie gras

Coupe de champagne Jacquart brut rosé : 7.7€ le verre

Filet de bar, sauce d'une matelote

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et à la cébette

AOP Saint Romain Domaine Prunier Damy 2016 : 6€ le verre

Ou

Ris de veau rôti aux sus de crustacés

royal de homard, légumes de l'instant

AOP Sancerre rouge Les bonnes Bouches 2015 Henri Bourgeois : 6€ le verre

Ou

Entrecôte poêlée beurre maître d'hôtel,

frites, salade

AOP Fronsac Château Jeandeman 2014 : 6€ 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