

« 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€

Panna cotta d'asperges vertes, tomates confites

Jambon serrano et huile de truffes

AOC Lirac « La Fermade » 2013 : 5€ le verre

Ou

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

beurre aux algues, grillon Charentais

AOP Muscadet Sèvre et Maine 2017 : 4.50€ le verre

Ou

Champignons farcis d'une fricassée d'escargots persillés

Dans l'esprit d'une tartelette

AOC Côtes de Provence 2017 « BY OTT » : 4.50€ le verre

Dos de cabillaud rôti à l'étuvée de poireaux et coques

Sauce au curry

AOC St Joseph blanc 2017 « Domaine Pierre Blanche » : 5.50€ le verre

Ou

Magret de canard poêlé aux agrumes

Endives braisées à l'orange

AOP Gigondas 2011 Dauvergne/Ranvier « Face Nord » : 6€ le verre

Ou

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

AOC Lalande de Pomerol 2015 « Château des Moines » : 6€ le verre

Ou

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

Accompagnement du moment

AOC Pauillac 2015 « Baron Nathaniel » : 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
sur sa tatin d'oignons rouges sauce au pineau des Charentes

IGP Côtes de Gascogne 2017 Tariquet « Premières Grives » : 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

AOP Muscadet Sèvre et Maine 2017 : 4.50€ le verre

Ou

Charlotte d'asperges vertes aux langoustines snackées

Crème de curcuma et morilles

AOC Côtes de Provence 2017 « BY OTT » : 4.50€ le verre

Filet de bar rôti aux asperges blanches dorées au beurre

Vinaigrette tiède au jus de viande

AOC St Joseph blanc 2017 « Domaine Pierre Blanche » : 5.50€ le verre

Ou

Filet mignon de veau jus corsé

Rivière de jeunes légumes

AOC Lirac « La Fermade » 2013 : 5€ le verre

Ou

Entrecôte poêlée beurre maître d'hôtel,

frites, salade

AOC Lalande de Pomerol 2015 « Château des Moines » : 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