

« 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€

Carpaccio de betteraves au vieux comté

flan de morilles et sacristain à la noix

Sancerre rosé 2013 Henri BOURGEOIS: 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

Makis de saumon fumé et mariné

pomme de terre en ravigote, crème au raifort

Sancerre rosé 2013 Henri BOURGEOIS: 5.5€ le verre

Noix de veau rôti au beurre des Charentes

mousseline de carottes au gingembre, condiment pain d'épices

Pauillac 2014 « Baron NATHANIEL » : 6€ le verre

Ou

Filet de lieu jaune doré au sautoir

artichauts façon tajine à la mini ratatouille, Coulis de poivrons doux

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

Ou

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

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

Ou

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

Accompagnement du moment

Cornas 2013 Michel CHAPOUTIER cuvée Anne Sophie PIC : 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
Crémeux 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