

La Carte

Les Entrées

Les 6 Belles Huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin

(Médaille d'argent au Concours du Salon de l'Agriculture 2017)

médailillon de beurre aux algues, grillon Charentais18.30€

AOP Muscadet sèvre et maine sur lie 2017 « La Griffre » : 5.5€ le verre

Tartare de thon albacore en déclinaison d'agrumes9.00 €

AOC St Véran 2016 Albert BICHOT : 7€ le verre

Œuf parfait, mousseline de potimarron.....9.00 €

pancetta grillée et son émulsion de pomme acidulée

AOC Tavel « cuvée royale » 2018 : 6€ le verre

Carpaccio de betterave et St Jacques à la pistache.....20.50 €

au parfum de coriandre concassé et gingembre frais

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « La Griffre » 2017 B. CHEREAU : 6€ le verre

Millefeuille de poires et foie gras poêlé sauce au pineau des Charentes15.40 €

IGP Côtes de Gascogne domaine du Tariquet « premières grives » 2018 : 6€ le verre

Les Poissons du Marché

Filet de dorade sébaste à la fondue de poireaux de Damien au citron18.50 €

sauce citron vert au Noilly Prat

IGP Vin de pays Charentais domaine CAZULET 2018 : 6€ le verre

Filet de bar cuit en vapeur d'algues.....28.80 €

choux, marmelade de kumquat et émulsion au thé vert

AOC Côtes du Rhône blanc Mr CHAPOUTIER « Belleruche »2016» : 6€ le verre

Dans les Prés et la Basse-cour

Magret de canard rôti, chutney de kiwi et ananas rôti, jus corsé.....24.00 €

AOP Fronton château LAUROU « délit d'initié » 2014 : 6€ le verre

Filet de bœuf poêlé aux graines de cassis et gnocchis à la courge.....32.00 €

Petite salade de mesclun

AOC Lussac St Emilion Château TOUR de SEGUR 2015 : 6€ le verre

Tartare de boeuf, de la ferme de Mr Rolland à Saintes, frites salade.....18.50 €

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2016 « Lupé Cholet » : 6€ le verre

Entrecôte poêlée beurre Maître d'hôtel frites, salade.....28.80 €

AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL 2015 : 6€ le verre

Les Fromages

Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 17.....8.20 €

AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL 2015 : 6€ le verre

Les Desserts

Tarte du jour (uniquement le midi du lundi au vendredi)8.20 €

Café gourmand.....8.20 €

Pyramide crémeux caramel cœur crème brûlée glace vanille Bourbon.....9.30 €

Entremet mandarine sablé chocolat sorbet mandarine.....9.30 €

Assiette gourmande.....9.30 €

Omelette norvégienne vanille caramel beurre salé.....9.30 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon.....9.30 €

Tulipe de crèmes glacées ou de sorbets.....9.30 €

Pour les personnes allergiques à certains produits, veuillez demander la carte des allergènes au Maître d'Hôtel