

« 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€

Tartare de thon albacore en déclinaison d'agrumes

AOC St Véran 2016 Albert BICHOT : 7€ le verre

Ou

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

beurre aux algues, grillon Charentais

AOC Alsace Riesling Seppi Landmann 2014: 6 € le verre

Ou

Œuf parfait, mousseline de potimarron

pancetta grillée et son émulsion de pomme acidulée

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

Filet de dorade sébaste à la fondue de poireaux de Damien au citron

sauce citron vert au Noilly Prat

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

Ou

Magret de canard rôti

chutney de kiwi et ananas rôti, jus corsé

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

Ou

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

AOC Graves Château La Blancherie PEYRET » » : 6€ le verre

Ou

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

accompagnement du moment

Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL » : 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

Contenant des vins au verre : 12 cl

« 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

*Carpaccio de betterave et St Jacques à la pistache
au parfum de coriandre concassé et gingembre frais*

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

AOC Alsace Riesling Seppi Landmann 2014: 6 € le verre

Ou

Millefeuille de poires et foie gras poêlé

sauce au pineau des Charentes

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

Filet de bar cuit en vapeur d'algues

choux, marmelade de kumquat et émulsion au thé vert

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

Ou

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

Petite salade de mesclun

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

Ou

Entrecôte poêlée beurre maître d'hôtel,

frites, salade

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

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

AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL »2015 : 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

Contenant des vins au verre : 12 cl