

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)

médaillon de beurre aux algues, grillon Charentais18.30 €

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

Effiloché de chair de tourteaux aux navets marinés de Damien12.50 €

filament croustillant à l'encre de seiche, wakamé, crème de crustacés

IGP Vin de pays Charentais domaine GARDRAT VILLANOVA 2017 : 5€ le verre

Pressé de paleron de bœuf et foie gras de canard13.50 €

salade de pommes de terre nouvelles, sorbet cornichons

AOP Gigondas domaine DAUVERGNE RANVIER 2015 : 7€ le verre

Duo de langoustines en tartare et snacké14.80 €

brunoise de légumes, bouillon de crevettes servi à part

AOC Chablis Albert BICHOT 2018 : 6€ le verre

Millefeuille de pommes 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

Tataki de thon à la sauce Yakumi petite salade mesclun12.10 €

IGP Méditerranée Ultime Secret 2016 : 6€ le verre

Filet de bar poché sur sa fondue d'épinards sautés à cru.....20.50 €

coques et calamars, pickles de légumes

Graves blanc Château La Blancherie 2016 : 6€ le verre

Dans les Prés et la Basse-cour

Filet mignon de porc rôti au lard, duo de pommes de terre et légumes printaniers.....25.50 €

AOC Mercurey 2016 : 6€ le verre

Ballotine de caille au foie gras sauce truffée29.00 €

nem de compotée d'oignons au vin rouge

AOC Margaux Château La Galiane 2012 : 8€ le verre

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

AOC Buzet rouge 2016 : 5.5€ 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 €

Millefeuille fraise et chocolat, sorbet fraise des bois.....9.30 €

Déclinaison autour de la pêche.....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