

« 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€

*Effiloché de chair de tourteaux aux navets marinés de Damien
filament croustillant à l'encre de seiche, wakamé, crème de crustacés*

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

Ou

*Les 6 huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin (supplément 2€)
beurre aux algues, grillon Charentais*

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, La Griffe : 5.5 € le verre

Ou

*Pressé de paleron de bœuf et foie gras de canard
salade de pommes de terre nouvelles, sorbet cornichons*

AOP Gigondas domaine DAUVERGNE RANVIER 2015 : 7€ le verre

Tataki de thon à la sauce Yakumi

petite salade mesclun

IGP Méditerranée Ultime Secret 2016 : 6€ le verre

Ou

*Filet mignon de porc rôti au lard
Duo de pommes de terre et légumes printaniers*

AOC Mercurey 2016 : 6€ le verre

Ou

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

AOC Buzet rouge 2016 : 5.5€ le verre

Ou

*Belle côte de porc épaisse 250/300g de la ferme de Mr Rolland à Saintes
accompagnement du moment*

AOC Fronsac Château La Rose Garnier 2016 : 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

*Duo de langoustines en tartare et snacké
brunoise de légumes, bouillon de crevettes servi à part*

AOC Chablis Albert BICHOT 2018 : 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 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, La Griffre : 5.5 € le verre

Ou

Millefeuille de pommes 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 poché sur sa fondue d'épinards sautés à cru

coques et calamars, pickles de légumes

Graves blanc Château La Blancherie 2016 : 6€ le verre

Ou

Ballotine de caille au foie gras sauce truffée

nem de compotée d'oignons au vin rouge

AOC Margaux Château La Galiane 2012 : 8€ 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*