

La Carte

Les Entrées

<i>Les 6 Belles Huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin</i>	18.30 €
<i>(Médaille d'argent au Concours du Salon de l'Agriculture 2017)</i>	
<i>médailillon de beurre aux algues, grillon Charentais</i>	
<i>AOP Muscadet sèvre et maine sur lie 2017 « La Griffé » : 5.5€ le verre</i>	
<i>Méli-mélo de billes de melon à la gelée d'hibiscus et jambon serrano</i>	13.90 €
<i>Coulis au pineau des Charentes, petits financiers de roquette</i>	
<i>AOC Côtes de Provence BY OTT 2018 : 6€ le verre</i>	
<i>Fraîcheur de crabe aux fines herbes au pamplemousse rose, purée d'avocat</i>	11.70 €
<i>AOC Côtes du Rhône blanc « Belleruche » M. CHAPOUTIER 2017 : 6€ le verre</i>	
<i>Queues de langoustines rôties à l'huile de basilic</i>	14.20 €
<i>Cubes de chutney aux tomates de Damien et courgettes en éventail</i>	
<i>AOC Beaujolais village sélection parcellaire Château des Varennes 2011 : 5€ le verre</i>	
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée aux fraises, céleri et parfum d'estragon</i>	14.90 €
<i>IGP Côtes de Gascogne domaine du Tariquet « premières grives » 2018 : 6€ le verre</i>	

Les Poissons du Marché

<i>Dos de lieu noir, tartare de tomates, coulis de petits pois glacés</i>	18.50 €
<i>AOC Alsace Riesling Domaine SEPPI LANDMANN 2014 : 6€ le verre</i>	
<i>Steak de thon albacore à la banane</i>	28.80 €
<i>riz pilaf au curry, beurre vanille gingembre citron vert</i>	
<i>AOC Saint Amour « Les Champlettes » Albert BICHOT 2014 : 6€ le verre</i>	

Dans les Prés et la Basse-cour

<i>Tataki de bœuf à la sauce yakumi, petite salade de mesclun</i>	23.10 €
<i>AOC Alsace Gewurztraminer Domaine SEPPI LANDMANN 2017 : 6€ le verre</i>	
<i>Brochette de ris de veau et laurier, légumes d'été, sauce cognac</i>	32.50 €
<i>AOC Madiran « Torus » A. BRUMONT 2014 : 6€ le verre</i>	
<i>Tartare de boeuf, de la ferme de Mr Rolland à Saintes, frites salade</i>	18.50 €
<i>AOC Buzet rouge 2016 : 5.5€ le verre</i>	
<i>Entrecôte poêlée beurre Maître d'hôtel frites, salade</i>	28.80 €
<i>AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL 2015 : 6€ le verre</i>	

Les Fromages

<i>Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 17</i>	8.20 €
<i>AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL 2015 : 6€ le verre</i>	

Les Desserts

<i>La tarte du jour (uniquement le midi du lundi au vendredi)</i>	8.20 €
<i>Le café gourmand</i>	8.20 €
<i>Le Vacherin aux fruits rouges, sorbet framboise</i>	9.30 €
<i>La mousse melon cœur pêche, nougatine, sorbet pêche</i>	9.30 €
<i>L'assiette gourmande</i>	9.30 €
<i>L'omelette norvégienne vanille caramel beurre salé</i>	9.30 €
<i>La crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	9.30 €
<i>La tulipe de crèmes glacées ou de sorbets « maison »</i>	9.30 €
<i>Pour les personnes allergiques à certains produits, veuillez demander la carte des allergènes au Maître d'Hôtel</i>	