

« 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€

Méli-mélo de billes de melon à la gelée d'hibiscus et jambon serrano
coulis au pineau des Charentes, petits financiers de roquette

AOC Côtes de Provence BY OTT 2018 : 6€ 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 Griffes 2017 : 5.5 € le verre

Ou

Fraîcheur de crabe aux fines herbes au pamplemousse rose
purée d'avocat

AOC Côtes du Rhône blanc « Belleruche » M. CHAPOUTIER 2017 : 6€ le verre

Dos de lieu noir

tartare de tomates, coulis de petits pois glacés

AOC Alsace Riesling Domaine SEPPI LANDMANN 2014 : 6€ le verre

Ou

Tataki de bœuf à la sauce yakumi
petite salade de mesclun

AOC Alsace Gewurztraminer Domaine SEPPI LANDMANN 2017 : 6€ le verre

Ou

Tartare de bœuf de la ferme de Mr Rolland à Saintes, Frites,
AOC Santenay « Les Charmes » vieilles vignes Domaine Bachey-Legros 2015 : 8€ le verre

Ou

Tarte fine gourmande (plat végétarien)

AOC Gevrey Chambertin « Les Crais » Domaine HUGUENOT 2014 : 9€ 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

*Queues de langoustines rôties à l'huile de basilic
cubes de chutney aux tomates de Damien et courgettes en éventail
AOC Beaujolais village sélection parcellaire Château des Varennes 2011 : 5€ 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 2017 : 5.5 € le verre

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fraises

céleri et parfum d'estragon

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

Steak de thon albacore à la banane

riz pilaf au curry, beurre vanille gingembre citron vert

AOC Saint Amour « Les Champlettes » Albert BICHOT 2014 : 6€ le verre

Ou

Brochette de ris de veau et laurier

légumes d'été, sauce cognac

AOC Madiran « Torus » A. BRUMONT 2014 : 6€ le verre

Ou

Entrecôte poêlée beurre maître d'hôtel,

frites, salade

AOC Moulis en Médoc Château GUITIGNAN cru Bourgeois 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 maître d'hôtel
Contenant des vins au verre : 12 cl*