

# La Carte

## Les Entrées

<i>Les 6 Belles Huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin (Médaille d'argent au Concours du Salon de l'Agriculture 2017)</i>	
<i>Sauce vinaigrette à la sicilienne aux herbes fraîches .....</i>	<i>18.30 €</i>
<i>AOP Muscadet sèvre et maine sur lie 2017 « La Griffé » : 5.5€ le verre</i>	
<i>Fricassée de champignons des bois, raviole à la crème de chabichou.....</i>	<i>.9.50 €</i>
<i>Crèmeux de persil du jardin</i>	
<i>IGP Vin de pays charentais Domaine CAZULET 2018 : 6 € le verre</i>	
<i>Œuf bio poché, texture de maïs et jus de viande à la fève tonka, gingembre.....</i>	<i>.....11.50 €</i>
<i>AOC Tavel 2018 « cuvée royale » : 6 € le verre</i>	
<i>Gravelax de maquereau, baies rouges, aneth.....</i>	<i>..10.30 €</i>
<i>Bouillon de pommes vertes et betterave crapaudine</i>	
<i>IGP Vin de pays charentais Domaine CAZULET 2018 : 6 € le verre</i>	
<i>Carpaccio de haddock fumé crème de choux fleurs aux petits légumes pickles... ..</i>	<i>.....14.70 €</i>
<i>AOC Tavel 2018 « cuvée royale » : 6 € le verre</i>	
<i>Velouté de potiron et mouillettes rôties, foie gras de canard en copeaux et figues.....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>IGP Côtes de Gascogne Tariquet « premières grives » 2018 : 6 € le verre</i>	

## Les Poissons du Marché

<i>Dos de crépinette aux herbes et saumonette, .....</i>	<i>20.50 €</i>
<i>Jus d'agneau à l'ail noir, légumes croquants</i>	
<i>AOC Saint-Romain Domaine PRUNIER-DAMY 2016 : 6.50 € le verre</i>	
<i>Dos de lieu noir en croûte de chorizo ibérique, jus de veau rôti.....</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Coque de choux de Bruxelles, poireaux brûlés</i>	
<i>AOC Saint-Romain Domaine PRUNIER-DAMY 2016 : 6.50 € le verre</i>	

## Dans les Prés et la Basse-cour

<i>Longe de porc rôtie au beurre noisette, jus de cassis et feuilles rôties.....</i>	<i>22.50 €</i>
<i>Risotto de céleri, petites carottes parfumées au cumin</i>	
<i>AOC Margaux Château LA GALIANE 2012 : 7 € le verre</i>	
<i>Cylindre de volaille farcie aux girolles, mousse moutarde fromage.....</i>	<i>23.50 €</i>
<i>Millefeuille de lasagnes de pommes de terre, tuile de comté</i>	
<i>AOC Santenay « Les Champs Claudes » Domaine Bachey-Legros 2017 : 8 € le verre</i>	
<i>Dôme de bœuf saignant braisé, jus arabica, oignons brûlés.....</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Ronde de pommes de terre au gingembre et carottes</i>	
<i>AOC Margaux Château LA GALIANE 2012 : 7 € le verre</i>	
<i>Tournedos de veau rosi, crème huile de truffe.....</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Millefeuille de lasagnes de pommes de terre et comté</i>	
<i>AOC Santenay « Les Champs Claudes » Domaine Bachey-Legros 2017 : 8 € le verre</i>	

*Tartare de boeuf, de la ferme de Mr Rolland à Saintes, frites salade.....18.50 €*  
*AOC Buzet rouge 2016 : 5.5€ 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.....9.20 €*  
*Balade chocolatée dans les vignes.....9.30 €*  
*Framboises en différentes textures, rafraîchies à la verveine.....9.30 €*  
*Retour de cueillette en septembre.....9.30 €*  
*Omelette norvégienne vanille caramel beurre salé.....9.30 €*  
*Pour les personnes allergiques à certains produits, veuillez demander la carte des allergènes au Maître d'Hôtel*