

« Le Menu du jour »

Tous les midis sauf Dimanche et jours Fériés

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert ou Plat café gourmand 18.10€

2ème formule : Entrée plat dessert 20.10€

« Le Menu découverte »

Tous les jours midi et soir

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert 28 €

2ème formule : Entrée plat dessert 33 €

Fricassée de champignons des bois, raviole à la crème de chabichou

Crèmeux de persil du jardin

IGP Vin de pays charentais Domaine CAZULET 2018 : 6 € le verre

Ou

Œuf bio poché, texture de maïs et jus de viande à la fève tonka, gingembre

AOC Tavel 2018 « cuvée royale » : 6 € le verre

Ou

Gravelax de maquereau, baies rouges, aneth

Bouillon de pommes vertes et betterave crapaudine

IGP Vin de pays charentais Domaine CAZULET 2018 : 6 € le verre

Dos de crépinette aux herbes et saumonette

Jus d'agneau à l'ail noir, légumes croquants

AOC Saint-Romain Domaine PRUNIER-DAMY 2016 : 6.50 € le verre

Ou

Longe de porc rôtie au beurre noisette, jus de cassis et feuilles rôties

Risotto de céleri, petites carottes parfumées au cumin

AOC Margaux Château LA GALIANE 2012 : 7 € le verre

Ou

Cylindre de volaille farcie aux girolles, mousse moutarde fromage

Millefeuille de lasagnes de pommes de terre, tuile de comté

AOC Santenay « Les Champs Claudes » Domaine Bachey-Legros 2017 : 8 € le verre

Ou

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

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 40 €

2ème formule : Entrée plat dessert 44 €

Mise en bouche

Carpaccio de haddock fumé

Crème de choux fleurs aux petits légumes pickles

AOC Tavel 2018 « cuvée royale » : 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

Sauce vinaigrette à la sicilienne aux herbes fraîches

IGP Vin de pays charentais Domaine CAZULET 2018 : 6 € le verre

Ou

Velouté de potiron et mouillettes rôties

foie gras de canard en copeaux et figues

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

Dôme de bœuf saignant braisé, jus arabica, oignons brûlés

Ronde de pommes de terre au gingembre et carottes

AOC Margaux Château LA GALIANE 2012 : 7 € le verre

Ou

Dos de lieu noir en croûte de chorizo ibérique, jus de veau rôti

Coque de choux de Bruxelles, poireaux brûlés

AOC Saint-Romain Domaine PRUNIER-DAMY 2016 : 6.50 € le verre

Ou

Tournedos de veau rosi, crème huile de truffe

Millefeuille de lasagnes de pommes de terre et comté

AOC Santenay « Les Champs Claudes » Domaine Bachey-Legros 2017 : 8 € 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 53.20 €

*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*