

La Carte

Les Entrées

Les 6 Belles Huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin

(Médaille d'argent au Concours du Salon de l'Agriculture 2017)

Curry, écrasé de pommes de terre au raifort ou nature.....19.50 €

AOP Muscadet sèvre et maine sur lie 2017 : 6€ le verre

Velouté de poireaux aux poires fumées, 9.50 €

cromesquis au fromage frais de la ferme de Kalidaan (16), épices orientales

AOC Riesling SEPPi LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre

Salade tiède de tartare de langue de boeuf de la ferme de Y. ROLLAND de Saintes...12.80 €

petits légumes, sorbet pommes vertes, cornichon

AOC Buzet rosé 2018 : 5.50€ le verre

Gravelax de flétan noir, baies de passion, aneth..... ..9.70 €

AOC Saint Véran Albert BICHOT 2016 : 6 € le verre

Pressé de foie gras de canard à la joue de bœuf.....14.50 €

gelée au safran, toast et jeunes pousses

AOC Buzet rosé 2018 : 5.50€ le verre

Revisite de la soupe à l'oignon aux croutons de pain brûlé.....11.50 €

glace à l'oignon, écorces rôties, lomo de porc séché fumé

AOC Riesling SEPPi LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre

Les Poissons du Marché

Dos d'églefin chutney de tomates.....21.50 €

mouillette de polenta rôtie au beurre de Surgères, dès de potimarron

AOC Côtes du Rhône blanc Mr CHAPOUTIER 2017 : 6 € le verre

Pavé de saumon sur peau mariné aux épices, betterave mi-cuite.....29.00 €

petits légumes croquants aux saveurs d'automne, jus de veau au soja

AOC Saint Véran Albert BICHOT 2016 : 6 € le verre

Dans les Prés et la Basse-cour

Suprême de poulet fermier de la ferme de Pierre MALLET de Chermignac.....21.50 €

haricots blancs en capuccino mentholé, jus de volaille réduit à l'oignon

AOC Buzet rouge 2016 : 5.50€ le verre

Millefeuille de veau de la ferme de Yannick ROLLAND de Saintes.....33.00 €

mousseline aux champignons des bois, jeunes carottes au beurre de Surgères

purée de carottes à l'orange, jus aromatique

AOC Margaux château La Galiane 2012 : 6€ le verre

Magret de canard de la ferme de Thierry BATY de Loulay compote d'oignons.....33.00 €

sauce à l'orange aux poires noires, salsifis rôtis au beurre de Surgères et chicorée

AOC Graves rouge Chateau La Blancherie 2012 : 6 € le verre

Tartare de bœuf de la ferme de Yannick Rolland à Saintes.....20.50 €

oignons frits, petites pommes frites, mesclun aromatisé
AOC Margaux château La Galiane 2012 : 6 € 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 €
Millefeuille de compotée de coings caramélisés sur son sablé breton,
quenelle de sorbet citron vert et gingembre9.30 €
Croustillant aux noisettes sur une mousse Chiboust au chocolat noir
crumble de figues, quenelle de glace figues et raisins.....9.30 €
Détour de poires en cheesecake caramélisé
quenelle de glace au cognac caramel de Catherine TERCINIER de Chermignac.....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