

« Le Menu du jour »

Tous les midis sauf Dimanche et jours Fériés

1ère formule : Entrée plat ou Plat dessert 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 €

Velouté de poireaux aux poires fumées,
cromesquis au fromage frais de la ferme de Kalidaan, épices orientales
AOC Riesling SEPPI LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre

Ou

Gravelax de flétan noir, baies de passion, aneth
bouillon de pommes et betteraves
AOC Saint Véran Albert BICHOT 2016 « cuvée royale » : 6 € le verre

Ou

Salade tiède de tartare de langue de boeuf de la ferme de Y. ROLLAND de Saintes
petits légumes, sorbet pommes vertes, cornichon
AOC Buzet rosé 2018 : 5.50€ le verre

Suprême de poulet fermier de la ferme de Pierre MALLET de Chermignac
haricots blancs en capuccino mentholé
jus de volaille réduit à l'oignon
AOC Buzet rouge 2016 : 5.50€ le verre

Ou

Dos d'églefin chutney de tomates,
mouillette de polenta rôtie au beurre de Surgères, dès de potimarron
AOC Côtes du Rhône blanc Mr CHAPOUTIER 2017 : 6 € le verre

Ou

Tartare de bœuf de la ferme de Yannick Rolland de Saintes
oignons frits, petites pommes frites, mesclun aromatisé
AOC Margaux château La Galiane 2012 : 6 € 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

Pressé de foie gras de canard à la joue de bœuf
gelée au safran, toast et jeunes pousses

AOC Buzet rosé 2018 : 5.50€ le verre

Ou

Les 6 huîtres spéciales n°3 de Mr Yves Papin

Médaille d'argent au concours du Salon de l'Agriculture 2017

curry, écrasé de pommes de terre au raifort ou nature

AOC Muscadet Sèvres et Maine sur Lie 2017 : 6€ le verre

Ou

Revisite de la soupe à l'oignon aux croutons de pain brûlé
glace à l'oignon, écorces rôties, lomo de porc séché fumé

AOC Riesling SEPPI LANDMANN 2014 : 6 50€ le verre

Millefeuille de veau de la ferme de Yannick ROLLAND
mouseline 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

Ou

Pavé de saumon sur peau mariné aux épices, betterave mi-cuite
petits légumes croquants aux saveurs d'automne
jus de veau au soja

AOC Saint Véran Albert BICHOT 2016 : 6 € le verre

Ou

Magret de canard de la ferme de Thierry BATY de Loulay
compote d'oignons, 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

Sélection de fromages de la ferme de la Nougerée à St Georges des Coteaux 17

Ou

Sélection de nos desserts à la carte

Menu Dégustation Accords mets et vins 65 €

En fonction des opportunités du marché et de sa créativité du moment,
le Chef et le sommelier vous proposent 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