

LA CARTE

<i>Foie gras frais de canard de Chalandray, chutney fraises Angélique et pain bagna</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Gravelax de saumon légèrement fumé aux choux rouges, coleslaw multicolore marinade balsamique.....</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Les huîtres fines des côtes charentaises : la ½ douzaine 12.00€, 9 huîtres 17.50€, la douzaine</i>	<i>19.80€</i>
<i>Escargots petits gris sautés, fin velouté aux petits pois et saucisse fumée</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Notre bouddha bowl : quinoa, avocat, fruits secs et crumberry, betterave et vinaigre de riz</i>	<i>11.00 €</i>

Les poissons :

<i>Notre fricassée de petites anguilles en persillade, pommes écrasées à l'huile d'olives</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Lotte rôtie au jus vert, écrasée de mogettes à la sauge, ventrèche de porc</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Cabillaud en deux façons : brandade piquillo et dos rôti, mesclun de légumes</i>	<i>26.00 €</i>

Les viandes :

<i>Noix de veau au poêlon, suc de pineau, navet et nectarines rôties</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Ris de veau braisés, artichaut et jus corsé</i>	<i>31.00 €</i>
<i>Filet de bœuf de Parthenaise, crème de morille, blinis de pomme de terre et épinard</i>	<i>26.50 €</i>

Desserts :

<i>L'abricot : biscuit et sablé amande, mousse miel, compotée d'abricot à l'estragon et granité abricot ..</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Dôme religieuse cerise pistache : biscuit et sablé, mousse pistache, confit cerise et basilic, choux craquelins à la cerise et glace basilic.....</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Pêcher melon et olive : broyer du Poitou aux olives, salpicon pêche, melon et olive crémeux citron olive, gel melon et sorbet pêche.....</i>	<i>9.00 €</i>



Selon la législation en vigueur tous nos plats sont faits maison

Prix nets – toutes taxes comprises – boissons en suppléments
Toutes nos viandes sont d'origine française