

Le Menu

Entrée + plat **OU** plat + dessert : 28€

Entrée + plat + dessert : 35€

Melon Charentais, gelée au Pineau et copeaux de Serrano

6 huîtres N°3 fines de claires et leurs rillettes de canard

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits de saison

L'agneau rôti, jus corsé aux petits légumes et pommes de terre fondantes

Poisson du marché sauce Dugléré, tomates Green Zebra confites

Dessert du jour

La pêche façon Nelly Melba

Assiette de 3 fromages et mesclun de salades

FORMULE DEJEUNER PLAT + DESSERT : 18.50€ (voir l'ardoise)

(Du mardi au vendredi, midi uniquement hors jours férié)

La Carte

LES ENTREES :

Papin N°3 fines de Claire les 6 : 14€ les 9 : 21€ les 12 : 28€

Papin N°3 spéciales les 6 : 18€ les 9 : 27€ les 12 : 36€

Carpaccio de truite de la Touvre, condiments et huile d'agrumes 16€

Vitello tonnato (tartare de veau et tataki de thon) 16€

LES POISSONS :

Fish and chips, véritable sauce tartare 25€

Risotto crémeux aux langoustines et dés de foie gras, sauce homardine 28€

Homard entier grillé sauce choron, tian de légumes 35€

VEGETARIEN : Tarte sablée parmesan, tomates & aubergines, glace moutarde 20€

LES VIANDES :

Ris de veau braisés aux langoustines, grenailles et jus de veau à la truffe 32€

Omelette dorée aux herbes, Serrano et mesclun de salades 18€

Entrecôte, grenailles et salade : 26€ Magret de canard grenailles et salade : 24€

Entrecôte maturée 40 jours (400gr), grenailles et salade 40€

LES DESSERTS : 12€

Assiette de 3 fromages, mesclun de salades

Fondant de chocolat grand cru, crème anglaise

Financier pistache, abricot rôti, crème et glace amande

La Tropicienne, crème diplomate et fraises confites

Prix nets, services compris, viandes origine France