

Les Menus

Formule entrée + plat **OU plat + dessert : 27€**

Entrées :

6 huîtres fines de claires N°3 Papin et grillon du pays Charentais
ou
Gâteau de courgettes safranées au saumon fumé

Plats :

Tajine de poulet au citron confit, olives noires et 4 épices
ou
Espadon grillé, purée de patates douces et petits oignons nouveaux

Desserts :

Gaspacho de gariguettes au sorbet basilic
ou
Dessert du jour

Formule entrée + plat + dessert : 34€

Asperges blanches aux copeaux de Serrano, crème moutardée à l'ancienne
Ou
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison

Pièce de bœuf grillée sauce vigneronne, gâteau de pommes de terre confites
Ou
Filet de lieu jaune rôti aux oignons rouges et chorizo

Soupe de chocolat et crumble de fruits secs
Ou
Clafoutis aux poires, biscuit amandes citron, glace au lait d'amandes

Formule déjeuner de l'ardoise du mardi au vendredi :

18.50€

(Plat et dessert retour du marché, hors jour férié)

