

Les Menus

Formule entrée + plat : 27€

Formule plat + dessert : 27€

Entrées :

*6 huîtres fines de claires N°3 Papin et grillon du pays Charentais
ou*

Velouté frais de petits pois à la menthe, haddock fumé et Manslois

Plats :

*Gigot d'agneau braisé basse température, fine ratatouille de légumes
ou*

Pavé de saumon mariné au soja, poêlée de légumes verts

Desserts :

*Fraises au vin rouge rafraichies à la violette
ou*

Dessert du jour

Formule entrée + plat + dessert : 34€

*Gaspacho de melon au Pineau, mozzarella et tomates cœurs de bœuf rôties
Ou*

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison

*Pièce de bœuf grillée, crème de foie gras, gâteau de pommes de terre confites
Ou*

Pavé de gros merlu, crémeux aubergine, sauce aux olives noires

*Tiramisù aux framboises, sirop rose et madeleine pistache
Ou*

Mini baba, pêches rôties et crues, sorbet pêches blanches

Formule déjeuner de l'ardoise du mardi au vendredi :

18.50€

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

