

# Menu

**Entrée + plat ou plat + dessert 28€**

**Entrée + plat + dessert 35€**

## *Entrées :*

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

*ou*

*Velouté de butternut, magret de canard fumé et châtaignes*

*Ou*

*Terrine de foie gras de canard au Pineau, chutney de fruits*

## *Plats :*

*Joue de bœuf braisée au vin rouge, pépite de foie gras, purée de courges*

*ou*

*Pavé de lieu, fondue de poireaux au lard séché, jus cardamome et girolles*

## *Desserts :*

*Tatin ananas et mangue, glace au yaourt brassé*

*Ou*

*Un petit Banana Split*

*ou*

*Dessert du jour*

***Du mardi au vendredi midi, Formule déjeuner  
plat + dessert 18.50€ (sur l'ardoise)***

*Hors jours fériés*

## *Suggestions :*

***Assiette de tapas à partager 10€/personne (apéro ou entrée)***

*Magret fumé, Serrano, grillons Charentais, saumon fumé, foie gras*

***Assiette de Tapas (plat) 25€***

*Magret et saumon fumé, foie gras mi-cuit, œuf à la coque, cornet de frites*

