

# 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*

*Gambas rôties en bouillon de carottes des sables à la citronnelle*

*Ou*

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

## *Plats :*

*Filet de poulet fumé par nos soins, poêlée de légumes glacés au soja sucré*  
*ou*

*Pavé de truite aux escargots, jus persillé et risotto au parmesan*

## *Desserts :*

*Panna cotta au thé matcha, brownie aux noix*

*Ou*

*Tarte chocolat et coco et sa crème anglaise*

*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*

