

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*

*Crème de panais au thym citron, croûtons à l'ail
Ou*

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

Plats :

*Filet de canette sauce foie gras, écrasée de pommes de terre et navets au miel
ou*

Médaillon de saumon rôti, sauce blanquette et fenouil à l'orange

Desserts :

*Carpaccio d'ananas, crumble pain d'épices, sorbet cactus citron vert
Ou*

*Assiette de 3 fromages et mesclun de salades
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

