



Menu du Dimanche

à 27,90 euros (hors suppléments)

à titre indicatif compter en moyenne 1h30 à table pour apprécier ce menu

Tartare d'avocat, légumes croquants, moules, chorizo grillé et crevettes

ou

Tarte fine feuilletée de jambon sec, copeaux de parmesan et cubes de foie gras

ou

Poêlée de girolles en persillade, truffe d'été et crème de carotte (+ 4 euros)

ou

Poêlée de St Jacques, sauce langoustines et bohémienne de légumes d'été (+ 4 euros)

ou

Rognons de veau, beignet d'oignon et sauce pineau des Charentes

ou

Magret de canard poêlé, polenta de fruits secs et sauce Cognac

ou

Poêlée de mirabelles accompagnée d'un pain d'épices et pistaches sablées, crème glacée

ou

Gaspacho de fruits rouges et fromage blanc frais

ou

Abricot frais farci à la crème yuzu sur un sablé breton et son sorbet (+ 2 euros)

***Supplément de 3 euros pour une assiette de fromages affinés (3 morceaux) avant le dessert
ou si vous n'êtes pas un adepte du sucré vous pouvez remplacer le dessert par du fromage***

Les producteurs avec qui nous travaillons

Pour le Miel, Le Fare Api, M. Viellard à Soudan

Pour le fromage de chèvre, Le GAEC Saboureau à Exireuil

Fromages du pays des Murets à la Mothe St Heray

Les légumes de notre propre potager en saison

Le Pineau des Charentes et le Cognac, Le Château de Beaulon à St Dizant-du-Gua

*Liste des Allergènes
Notre carte et nos menus changent très souvent
nous ne pouvons pas établir une liste pour chaque recette.
N'hésitez pas à demander conseil aux serveurs
en cas d'allergie*

A la carte

Prix Nets

Nos Entrées

<i>Tartare d'avocat, légumes croquants, moules, chorizo grillé et crevettes</i>	<i>15 euros</i>
<i>Tarte fine feuilletée de jambon sec, copeaux de parmesan et cubes de foie gras</i>	<i>15 euros</i>
<i>Poêlée de girolles en persillade, truffe d'été et crème de carotte</i>	<i>19 euros</i>

Nos Plats

<i>Poêlée de St jacques, sauce langoustines et bohémienne de légumes d'été</i>	<i>24 euros</i>
<i>Rognons de veau, beignet d'oignon et sauce pineau des Charentes</i>	<i>20 euros</i>
<i>Magret de canard poêlé, polenta de fruits secs et sauce Cognac</i>	<i>20 euros</i>

Nos Desserts

(La commande est à faire en début de repas)

<i>Assortiment de fromages affinés accompagné d'une salade verte aux fruits des mendiants</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Poêlée de mirabelles accompagnée d'un pain d'épices et pistaches sablées, crème glacée</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Gaspacho de fruits rouges et fromage blanc frais</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Abricot frais farci à la crème yuzu sur un sablé breton et son sorbet</i>	<i>10,00 euros</i>

Chef de cuisine : Ludovic BRUNET

Chef pâtissier : Sébastien BRUNET

*En fonction des livraisons la carte est susceptible de changement de dernière minute,
merci de votre compréhension*

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française