

La Carte

Les Entrées :

Profiteroles de grillon Charentais, caramel de pineau	8 €
Soupe de poissons et sa garniture	9 €
Terrine de courgettes au tourteau, sauce Curry	9 €
Œufs cocottes aux deux saumons, salade de mâche	10 €

Les Plats

Pièce du boucher à la plancha, sauce aux herbes « de notre jardin »	22 €
Filet de canette aux figues	19 €
Pavé de rascasse poêlé, coulis de tomate et basilic	19 €
Dos d'églefin en vapeur d'épices	22 €

Les Garnitures

Pommes de terre sautées
et
Flan de carottes

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les incontournables

Assiette de 6 huîtres n° 3 Marennes Oléron	17 €
Planche de charcuteries	15 €
Assiette de Fromages	9 €

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8 €
Nage de fraises à la verveine « de notre jardin »	9 €
Tarte Tatin, beurre de caramel	8 €
Assortiments de glaces et sorbets (3 boules)	9 €
(2 boules)	7 €
(1 boule)	4,50 €
Supplément chantilly	1 €

Sorbet : citron vert, citron jaune, cassis, fraise, framboise, fruits de la passion, mangue, poire, ananas, orange sanguine, pineau des Charentes

Glaces : chocolat, vanille, pistache, café, rhum raisin, cognac raisin, noix de coco, caramel

Pour votre confort,
merci de commander les desserts en début de repas.

Taxes et service compris
Boissons non comprises

Les chèques ne sont pas acceptés dans l'établissement