

La Carte

Les Entrées :

Profiteroles de chèvre frais aux framboises	10 €
Soupe de poissons et sa garniture	9 €
Terrine de fine volaille aux champignons	8 €
Brochettes de crevettes roses au citron et gingembre	11 €

Les Plats

Grenadin de veau, sauce au romarin « de notre jardin »	20 €
Pièce du Boucher « VBF » à la plancha, sauce bordelaise	23 €
Filet de limande Meunière	20 €
Blanc de seiche à la charentaise	19 €

Les Garnitures

Pommes de terre sautées
et
Flan de potimarron

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

Baba au rhum et chantilly	8 €
Brioche perdue au caramel	8 €
Gaspacho d'ananas à la verveine « de notre jardin »	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, 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