

La Carte

Les Entrées :

Terrine de Saint-Jacques, vinaigrette soja et sésames	10 €
Soupe de poissons et sa garniture	9 €
Chèvre fermier rôti au miel sur pomme	10 €
Saumon mariné à l' aneth, salade croquante de fenouil	10 €

Les Plats

Parmentier de confit de canard, <u>salade verte</u>	19 €
Paleron de Bœuf « V.B.F. limousine », sauce Bordelaise	20 €
Filet de rascasse, sauce pistou	18 €
Dos de lingue en vapeur d' aneth	19 €

Les Garnitures

Gratin de cèleri à l' oseille
et
Pommes de terre sautées

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 fleur de cerisier	8 €
Gaspacho d' ananas à la menthe	9 €
Entremet chocolat, crème anglaise	9 €
Assortiments de glaces et sorbets (3 boules)	9 €
(2 boules)	7 €
(1 boule)	4,50 €
Supplément chantilly	1 €

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

Glaces : chocolat, vanille, pistache, café, cognac raisin, 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