

LA CARTE

Les Entrées

Profiteroles de foie gras, rhubarbe confite, caramel de fraise 19 €

Carpaccio de bœuf « UBF Aubrac » aux avocats et coriandre 18 €

Gaspacho de légumes au tourteau et basilic 14 €

Oufs coques sans coque au caviar de Neuvi,
sauce aurore à la vodka 19 €

6 huîtres Fine de Claire N°2, Marennes-Oléron
De la maison Aimé 19 €

Caviar de Neuvi, les 10g 30 €

Les Poissons

Médailon de lotte « de la cotinière », fondue de poivrons, sauce pignon 30 €

Filet de turbot au poivre et olives, caviar d'aubergines 34 €

Les Viandes

*Magret de canard « JGD Sud Ouest » aux abricots,
rosace de pommes de terre de l'île de ré 29 €*

*Ris de Veau croustillant « France », sauce câpre citron,
légumes du moment 36 €*

Les Fromages

L'assiette de Fromages 9 €

Les Desserts

*Coupe charentaise 14 €
(glace cognac, sorbet pineau, granité cognac, chantilly, galette charentaise)*

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion 13 €

Panacotta chocolat blanc aux fruits rouges 13 €

Soufflé au Grand-Marnier (à partir de 2 personnes) 14€/personnes

*Les desserts sont à commander obligatoirement
lors de la prise de commande.*

*Taxes et service compris
Boissons non comprises*

Les chèques ne sont pas acceptés dans l'établissement