

## À la carte

Une entrée de la formule 15 €  
ou

- \* **Le médaillon de homard**  
petite nage de safran d'Angoumois aux champignons du moment 30 €
- \* **Les langoustines**  
au foie gras grillé, pommes fruits émulsion de carcasses 30 €
- \* **Le foie gras de canard de « Maison de Charente »**  
confit par nos soins, chutney de betteraves rouges 30 €

*Ces entrées peuvent être servies dans la formule  
avec un supplément de 14 €*

---

Un plat de la formule 25 €  
ou

- \* **Le filet de bar**  
crème de butternut aux citrons combava 30 €
- \* **Le bœuf du Limousin**  
en tournedos, croûte de chorizo et réduction de vin rouge 30 €
- \* **L'agneau du Confolentais**  
le carré rôti rosé, crème de moutarde de Gourvillette 30 €

*Ces plats peuvent être servis dans la formule  
avec un supplément de 14 €*

---

La grande ardoise de fromages affinés 10 €

---

Les gourmandises sucrées, les desserts chocolatés 10 €

**Pour votre déjeuner (sauf samedi et dimanche) : « Un Appétit d'Oiseau »**

Formule légère à 26 € tout compris :

Un plat du menu Gourmand, un dessert et un café

**Exposition-vente des tableaux de :**  
**Barbara Schroeder**

## **Menu Gourmand**

**Formule : vin compris, apéritif, et café offerts à 58 €**

*Pineau, Kir, Pétillant de raisin ou Cognac tonic*

### **Nos entrées**

***Le poireau et le crabe***

*en bavaroise au caviar de hareng, émulsion crème Dubarry*

**ou *Le lieu jaune et le verjus « Bourgoin »***

*en marinade, crevette impériale au combava*

**ou *L'huitre et la courge olive***

*servies tièdes, chantilly iodée et sésame grillé*

**ou *La tête de veau***

*en aumônière, à la laitue de mer, salade de pousses d'épinards*

**ou *L'oreille de cochon et le ris de veau***

*en crépinette, coulis de courge « Bleu de Hongrie » au curry*

**ou *Le retour du marché***

### **Nos plats**

***La truite de la Touvre et l'anguille fumée***

*en ballottine, coulis de cresson, écrasée de p.de terre aux noisettes*

**ou *Le blanc de seiche grillé***

*coulis d'endives à l'orange et « Noix des Borderies »*

**ou *La canard bio de Vendée***

*la cuisse en Salmis aux aïrelles et le filet rosé*

**ou *L'araignée de cochon***

*aux citrons confits, légumes racines aux olives*

**ou *Le bœuf du Limousin***

*la joue en pot au feu au foie gras grillé, ravigote de topinambours*

**ou *Le retour du marché***

***La grande ardoise de fromages affinés, d'ici et d'ailleurs***

***Les gourmandises sucrées, les desserts chocolatés***

***Café et mignardises de la Grange***

**Sans les vins : 54€**

***(Voir la carte de Patrice)***