

## *Entrées*

*Saint Jacques (selon la saison) flambées au cognac 31,00 €*  
*Escalope de foie gras poêlé aux fruits de saison, sucs de balsamique 34,00 €*  
*Homard bleu, Saint Jacques & Langoustines en salade de légumes 39,00 €*

## *Poissons*

*Steack de thon Akami au poivre vert 32,00 €*  
*Turbot poêlé au beurre mousseux & cèpes 36,00 €*  
*Bar de ligne à la fleur de sel & jus de veau 38,00 €*

## *Viandes*

*Toutes nos viandes de bœuf sont certifiées de pure race Limousine*

*Noisette d'agneau du Poitou farcie au thym, coppa & parmesan 34,00 €*  
*Ris de veau aux langoustines 38,00 €*  
*Côte de Veau cuite basse température aux épices 32,00 €*  
*Filet de bœuf façon Rossini 38,00 €*

## *Fromages*

*Plateau de fromages affinés 12,00 €*  
*Salade de chèvres chauds 9,00 €*

## *Desserts*

*Poêlée de fruits de saison et sorbet 10,00 €*  
*Fine tarte aux pommes et amandes,  
beurre aux agrumes set sorbet pomelos 11,00 €*  
*Coulant au chocolat, crème anglaise au cognac 13,00 €*  
*Assiette Gourmande 15,00 €*  
*Dessert du menu de l'Anguienne 12 €*  
*Dessert du menu Cigogne 15 €*

*Voici quelques-uns de nos fournisseurs à qui vous pourrez faire confiance :*

La Ferme de Tauziet dans les Landes pour les volailles

Edith Deromas Boucherie Boiron pour l'agneau certifié Poitou Charentes et le bœuf du Limousin

La Cueillette Fabulette (dans la Vallée de l'Anguienne) pour les légumes de saison,

L'Ile O Fromages sous les Halles d'Angoulême qui compose en grande partie notre plateau de fromage

Les Fermes de Valérie & Franck Raffier « Scea du Bardonneau » ainsi que La Richardie pour leurs merveilleux fromages de chèvre de pays,

La Maison Papin pour ses huîtres,

Bertrand Fradin à Charmé pour ses shii-takés, une des dernières champignonnières de Charentes, ainsi que

Cédric Pellerin pour ses truffes et les champignons de saison

La Maison Pezaud pour les poissons,

La sélection est toujours difficile quand la qualité est là, mais le mieux est encore de goûter.....