

# Menu de la Broue 48€

## Mise en bouche

### Entrées

Tzatziki légèrement iodé, rafraîchi d'un sorbet concombre   
(possibilité supplément caviar 20€)

Ou

Tomate, basilic de Jacky, tout simplement 

Ou

Moules d'Antoine Magnat dans l'esprit d'une éclade 

### Plats

Thonine mi-cuit, aubergine Brinjal en caviar torréfié 

Ou

Pluma de cochon au barbecue, boudin en cromesquis,  
tomates chimichouri, olives Kalamata

Ou

Dorade sébaste à la flamme, courgettes condimentées de rhubarbe, ajo blanco 

### Fromages

Faisselle de chèvre fermière, fraises, poivrons façon cheesecake 

Ou

Chariot de fromages affinés

### Desserts

Fraise, framboise dans l'esprit d'un miget 

Ou

La Pêche

Ou

Millefeuille vanille Bourbon noire

 Plat élaboré avec des produits de notre région

# Menu Végétarien 45€

## Mise en bouche

### Entrée

Tzatziki légèrement iodé, rafraîchi d'un sorbet concombre 

Ou

Tomate, Basilic de Jacky, Tout simplement 

### Plat

Fine tartelette de pois blancs et amandes, cannelloni aubergine, courgette, olives Kalamata 

### Fromages

Faisselle de chèvre fermière, fraises, poivrons façon cheesecake 

Ou

Brebis de Tom en espuma, marmelade fruits rouges 

### Desserts

Millefeuille vanille Bourbon noire

Ou

La Pêche

Ou

Abricot Lavande

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

 Plat élaboré avec des produits de notre région

# Menu de la Motte 59€

## Mise en bouche

### Entrées

Gambas en cru-cuit, piperade à l'Espelette, essence des têtes

Ou

Veau du Poitou et langoustines en tartare, salsa verte, noisettes 

Ou

Huître n°0 d'Antoine Magnat, rafraîchi des concombres de Jacky 

(possibilité supplément caviar 20€)

### Plats

L'agneau du Poitou 

Ou

Rouget Perlon façon Bouillabaisse, pois blancs aux amandes et tomates marinées 

Ou

Veau fermier et poulpe au kamado, mousseline de courgettes fumée 

### Fromages

Brebis de Tom en espuma, marmelade fruits rouges 

Ou

Chariot de fromages affinés

### Desserts

Melon Charentais Basilic 

Ou

Tout chocolat

Ou

Abricot Lavande

 Plat élaboré avec des produits de notre région

# Menu Ribaudière 90€

*Menu servi en 7 temps pour l'ensemble de la table*

*Mise en bouche*



*Veau fermier en tartare, langoustine en robe de pomme de terre   
(possibilité supplément caviar 20€)*



*Ris de veau laqué d'une essence de crustacés, pop Sarrazin  
Ou  
Foie gras de la ferme Brilloux poêlé, piperade à l'Espelette *



*Paleron de bœuf Angus confit au vin d'épices, tartare de Limousine iodé  
Ou*

*Demi Homard au Kamado, la pince en mayonnaise de courgettes*

*Chariot de fromages affinés*

*Ou*

*Faisselle de chèvre fermière, fraises, poivrons façon cheesecake* 

*Ou*

*Brebis de Tom en espuma, marmelade fruits rouges* 



*Camaïeu de fruits rouges rafraîchi de concombre* 



*Fraise, framboise dans l'esprit d'un miget* 

*Ou*

*La Pêche*

*Ou*

*Millefeuille vanille Bourbon noire*

*Ou*

*Tout chocolat*

*Ou*

*Abricot Lavande*

*Ou*

*Melon Charentais Basilic* 

*La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande*

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

# Aubade Estivale

## Les Entrées

- Tzatziki légèrement iodé, rafraîchi d'un sorbet concombre 16.00€<sup>℞</sup>  
(possibilité supplément caviar 20€)
- Tomate, basilic de Jacky, tout simplement 18.00€<sup>℞</sup>
- Moules d'Antoine Magnat dans l'esprit d'une éclade 20.00€<sup>℞</sup>
- Gambas en cru-cuit, piperade à l'Espelette, essence des têtes 36.00€
- Veau du Poitou et langoustines en tartare, salsa verte, noisettes 38.00€<sup>℞</sup>
- Huitre N°0 d'Antoine Magnat, rafraîchi des concombres de Jacky 30.00€<sup>℞</sup>  
(possibilité supplément caviar 20€)

## Les Poissons

- Thonine mi-cuit, aubergine Brinjal en caviar torréfié 30.00€<sup>℞</sup>
- Dorade sébaste à la flamme, courgettes condimentées de rhubarbe, ajo blanco 27.00€<sup>℞</sup>
- Rouget perlon façon bouillabaisse, pois blancs aux amandes et tomates marinées 45.00€<sup>℞</sup>
- Homard bleu au Kamado, la pince en mayonnaise de courgettes 90.00€

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

<sup>℞</sup> Plat élaboré avec des produits de notre région

## *Les Viandes*

*Pluma de cochon au barbecue, boudin en cromesquis, tomates en chimichouri, olives Kalamata 30.00€*

*L'agneau du Poitou 42.00€* 🍷

*Veau fermier et poulpe au Kamado, mousseline de courgettes fumée 48.00€* 🍷

*Ris de veau laqué d'une essence de crustacés, pop sarrazin 45.00€* 🍷

*Paleron de bœuf Angus confit au vin d'épices, tartare de limousine iodé 62.00€*

## *Salade et Fromages*

*Délice des nomades du jardin 9.00€*

*Chariot de fromages affinés 15.00€*

*Faisselle de chèvre fermière, fraise, poivron façon cheesecake 12.00€* 🍷

*Brebis de Tom en espuma, marmelade de fruits rouges 12.00€*

## *Les Desserts*

*Fraises, framboises dans l'esprit d'un miget 15.00€* 🍷

*La pêche 15.00€*

*Millefeuille vanille Bourbon noire 16.00€*

*Melon charentais basilic 16.00€* 🍷

*Tout chocolat 18.00€*

*Abricot lavande 16.00€*

*Tous nos plats sont préparés à base de produits frais, leur disponibilité dépend du marché.  
Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue.*