

## A PARTAGER

Planche charcuteries <b>et / ou</b> fromages .....	13,10
--	-------

## ENTREES

* <b>Couteaux</b> en persillade, poireaux & vinaigrette à la cacahuète .....	12,30
* <b>Tartare de maigre</b> au radis noir & condiments .....	19,10
* <b>Foie gras de canard</b> fermier de M. Morille, brioche aux fruits secs & chutney pommes au Miel .....	22,30
Velouté de topinambour & marrons; noisettes torréfiées .....	8,20
Terrine "maison" d'échine de porc - farce fine de Veau, abricots & pistaches .....	11,20

## ... VERSION XL

* <b>Tartare de maigre</b> au radis noir & condiments, écrasé de pomme de terre à l'algue fraîche .....	27,50
* <b>Couteaux</b> en persillade, poireaux & vinaigrette à la cacahuète .....	24,50

## FRUITS DE MER

<b>Bulots</b> Mayonnaise (300 grs) .....	11,20
6 Huîtres n°3 " <b>Fines de claires - label rouge</b> " Lambert, vinaigre de Bouteville.....	13,20
6 Huîtres n°3 " <b>Spéciales Lambert</b> " bassin de Marennes Oléron, vinaigre de Bouteville .....	16,40
Assiette <b>Dégustation</b> de 6 huîtres (3 de chaque), vinaigre de Bouteville .....	14,80

## VIANDES

<b>Magret</b> de canard fermier des Deux-Sèvres (Jus de viande <b>OU</b> aigre - douce Xérès) .....	25,50
<b>Magret</b> de canard fermier des Deux Sèvres & Foie gras poêlé <b>façon Rossini</b> .....	33,20
<b>Filet de Bœuf</b> (jus de viande <b>OU</b> aigre-douce Xérès <b>OU</b> beurre condiments au piment) .....	27,40
<b>Filet de Bœuf</b> & Foie gras poêlé <b>façon Rossini</b> (Jus de viande <b>OU</b> aigre-douce Xérès) .....	35,10
<b>Bavette</b> de Bœuf (Jus de viande <b>OU</b> aigre-douce Xérès) .....	21,00

## POISSONS A LA PLANCHA

<b>Merlu de ligne</b> (* Vierge huile d'olives <b>OU</b> crème d'algues <b>OU</b> fumet "au beurre") .....	23,10
<b>Saint Jacques</b> (* Vierge huile d'olives <b>OU</b> crème d'algues <b>OU</b> fumet "au beurre" ) .....	27,50
<b>Lieu jaune</b> (* Vierge huile d'olives <b>OU</b> crème d'algues <b>OU</b> fumet "au beurre" ) .....	24,00
<b>Maigre sauvage</b> (* Vierge huile d'olives <b>OU</b> crème d'algues <b>OU</b> fumet "au beurre" ) .....	27,50

### \*\*\*\*\* Légumes d'accompagnement du moment \*\*\*\*\*

**Courge** butternutt à la noisette

**Brocoli** au miel et soja

**Ecrasé** de pomme de terre aux **algues** fraîches

Pommes de terre **grenailles**, épinards & champignons de Paris

## FROMAGES

Assortiment : chèvre fermier, Ossau-Iraty & Comté (60 grs) .....	6,50
--	------

## DESSERTS

Coupe glacée 3 boules au choix (M. Cabiron "Mof" glacier) & chantilly .....	8,70
Glaces : vanille , chocolat , crème fraîche, pistache	
Sorbets : fraise , pêche de vigne, citron	
Moelleux citron jaune, mousseux à la liqueur de gin .....	9,30
Coing confit vanille - cannelle, sabayon aux éclats de noisettes .....	9,50
Ganache légère, choux craquelin au grué et crémeux pralin .....	9,60
* Mousse chocolat Valrhona à la fleur de sel .....	8,60
Café gourmand .....	8,80

## MENU DU MARCHÉ

Entrée, plat et dessert **35,00**

Amuse bouche

\*\*\*\*

Seiches de nos côtes, betteraves & grenade

ou

Poitrine de porc Abotia confite "7 heures" & mousse au thym

ou

Foie gras de canard fermier, brioche & chutney pommes au Miel (**supplément 4,90**)

\*\*\*\*

Rôti d'épaule d'agneau, écrasé de patate douce; jus de viande à la sauge

ou

Lieu jaune snacké à la plancha, courge butternut & fumet "au beurre"

\*\*\*\*

Ganache légère, choux craquelin au grué et crémeux pralin

ou

Coing confit, crème à la vanille bourbon & biscuit amandes à la fleur de sel

## MENU EXPRESS

(toute la semaine, sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

Entrée, plat ou plat, dessert **23,50**

Entrée, plat et dessert **27,90**

Mousseline de panais, éclats de fourme d'Ambert & chips de lard

\*\*\*\*\*

Merlu de ligne à la plancha, brocolis au miel & soja

\*\*\*\*\*

Crémeux orange & citron vert

## MENU ENFANTS (moins de 11 ans)

Filet de poisson ... désarrêté ou Steak haché & pomme de terre grenailles rôties

1 boule glace & diablo **12,90**

(supplément 1 € pour jus de fruits ou Coca Cola)