

La Carte

Les Entrées

- Les 6 Belles Huîtres spéciales n°3 de chez Mr Yves Papin*18.50 €
(Médaille d'argent au Concours du Salon de l'Agriculture 2017)
AOC Muscadet Sèvres et Maine sur Lie 2017 : 6 € le verre
- Croque-monsieur aux champignons*14.00 €
Dentelle de gruyère, petite salade, chips de marrons
AOC Bordeaux Rosé « Pibale » 2021 : 5 € le verre
- Tartare de poissons sauvages au grès de la saison, coupé au couteau*18.00 €
AOC Graves Blanc Château La Blancherie 2016 : 6 € le verre
- Langoustines poêlées, crème brûlée d'endives caramélisées,*20.00 €
Condiment orange et croustillant de riz
IGP Méditerranée Marius Vermentino 2021 : 5 € le verre
- Foie gras mariné au pineau, cuit au gros sel,*20.00 €
Crêpe de navet et tuile cacao
IGP Côtes de Gascogne Soleil d'automne Domaine Chiroulet 2021 : 6 € le verre

Les Poissons du Marché

- Filet de dorade sébaste, sauce vierge, Blinis de haricots blancs et houmous*22.00 €
AOC Faugères blanc Domaine La Tour Penedesses 2021 : 6 € le verre
- Escalope de saumon en déclinaison de choux, Jus de veau*27.00 €
AOP St Chinian Blanc « Petit Paradis » 2021 : 6 € le verre

Dans les Prés et la Basse-cour

- Tartare de bœuf de la ferme de Mr ROLLAND de Saintes, frites*20.00 €
IGP vin charentais Le Pontis Croix de lune 2020 : 5 € le verre
- Filet de bœuf poêlé, sauce truffée*29.00 €
Mousseline de pommes de terre, déclinaison de carottes
AOC Moulis Château Maucaillou 2014 : 11 € le verre
- Cannellonis de canard aux shiitakes, sauce truffée*26.00 €
Compotée de choux rouges
AOC Blaye Malbec Château Morillon 2020 : 6 € le verre
- Carré d'agneau, deux côtes, pain perdu au thym,*29.00 €
Légumes de l'instant, jus corsé
Fausto Tannat Brésil Pizzato 2019 : 7 € le verre
- La belle entrecôte 350g, mousseline de pommes de terre ou frites*29.00 €
AOC Pauillac 2015 « Baron NATHANIEL 2015 : 6€ le verre

Les Fromages

Sélection de fromages de Michel OUVRARD de Marans (17)

Et de Jérôme RIVASSEAU de Verrines (17) 9.50 €
AOC Graves rouge château La Blancherie 2012 : 6 € le verre

Les Desserts

Tarte du jour (uniquement le midi du lundi au vendredi) 8.70 €
Poire belle Hélène revisitée 10.00 €
Opéra, crème de Cognac et glace Cognac Vallein Tercinier, orange 10.00 €
Crêpe Suzette 10.00 €
Omelette norvégienne vanille caramel beurre salé 9.50 €
Assortiment de sorbets ou glaces maison 9.50 €
Café gourmand, mignardises du moment (+2€ dans les menus) 10.00 €

Pour les personnes allergiques à certains produits, veuillez demander la carte des allergènes au Maître d'Hôtel

Viandes et volailles origine France

Contenant des vins au verre : 12 cl