

# MENUS 29/36

---

(entrée + plat ou plat + dessert : 29€  
entrée + plat + dessert : 36€)

## Entrées

Carte fine de rouget au chèvre frais, pequillos et basilic  
Terrine de foie gras de canard, pain aux fruits, confit de poivron doux  
6 huîtres chaudes gratinées en fondue de poireaux et beurre persillé  
Cartare de saumon, riz sushi et algues nori, émulsion de wasabi

## Plats

Fricassée de ris d'agneau aux giroldes, flambée au cognac, crémée  
Andouillette «5A\*» Poitou-Charentes, sauce moutarde et pommes grenailles  
Le poisson du marché en fonction de la pêche, cuisiné selon l'humeur du chef  
L'entrecôte VBF, parfum d'une bearnaise

## Desserts

Parfait glacé au Cognac et son macaron au cassis  
Feuillantine de fraises et framboises, crème fouettée de fruits rouges  
Farandole du chocolatier (4 desserts autour du chocolat)  
Déclinaison de fromages affinés et confiture de cerise



---

*Menu du jour* (Prix : 18 € tous les midis)