

LA CARTE

Entrées :

- Velouté de potimarron, et œuf bio poché La ferme de Pibot et haddock 12,00 €
- Terrine de canard maison au Pineau, confiture de figues 12,00 €
- Demi Mottin charentais gratiné au miel et amandes 12,00 €
- Terrine de foie gras au piment d'Espelette, marmelade de coing, pain grillé aux fruits 17,00 €
- Pressé de jarret de porc, salpicons de poulpe tiédés aux câpres, meurette à la coriandre 17,00 €
- Noix de St Jacques et boudin noir, velouté de cucurbitacées, et noisettes torréfiées 21,00 €
- Escalope de foie gras poêlée, salade de lentilles vertes, jus de viande au balsamique 21,00 €

Plats :

- Croustillant de confit de canard aux cèpes, crème de bolets 18,00 €
- Dos de lieu en croute de sésame coloré, citrons confits 18,00 €
- Mitonné d'agneau aux épices douces, mogettes cuisinées 18,00 €
- Filet de sandre, peau dorée, beurre blanc 23,00 €
- Entrecôte à la fleur de sel, réduction bordelaise, pommes frites 24,00 €
- Magret de canard rôti, poire pochée au vin et épices 24,00 €
- Le retour du chasseur (selon arrivage) 25,00 €

Desserts :

- Pana cotta noix de coco, marmelade pomme mangue 6,00 €
- Comette de brebis basque, confiture de cerise 7,00 €
- Crème brûlée infusée à la verveine 7,00 €
- Cartelette sablée citron, meringue craquante, et sorbet 8,00 €
- Eclair craquelin, crème pralinée comme un Paris-Brest, éclats de noisettes 8,00 €
- Mi-cuit chocolat, compotée et sorbet framboise 8,00 €
- Suggestion du pâtissier 8,00 €