

## LA CARTE

### Les entrées :

- Pressé de confit de canard marbré au foie gras, confiture et pickles d'oignons rouges...**12€**
- Cromesquis de motin charentais, salade de lentilles et choux rouge croquant...**12€**
- 6 huîtres Fine de Claire n°3 et leurs grillons...**13€**
- Médallions de foie gras en chemise de figues séchées, gelée de vin rouge aux épices...**16€**
- Ravioles de langoustines, pieds de porc et coulis de carapaces...**17€**
- Noix de St Jacques rôties, potimarron crémeux, roquette et noisettes...**18€**

### Les plats :

- Médailon de sous noix de veau rôti, figues fraîches et jus court au thym...**16€**
- Le retour de la criée au "goût du jour"...**17€**
- Escalopes de ris de veau, haricots de Pont l'Abbé, jus corsé...**24€**
- Duo du chasseur. Ragoût de biche en cassolette et médaillon de cerf rôti grand veneur ...**23€**
- Filet de lotte aux aromates, purée carotte gingembre...**22€**
- Le coup de cœur du moment des cuisiniers...**20€**

### Les desserts :

- Crème brûlée au Cognac VSOP, suprême d'orange...**6€**
- Gaspacho de kiwi parfumé citronnelle et gingembre, mousse chocolat blanc...**8€**
- Nougat glacé au miel de pays, angélique confite et compote ...**8€**
- Tarte fine aux pommes cuite à la demande, crème d'amande, glace vanille...**8€**
- Poire pochée aux épices, financier noisette et glace pralinée...**8€**
- Déclinaison de glaces et sorbets L'Angély, coulis et fruits frais...**8€**

**Bon appétit !**



Tous nos plats sont faits maison dans notre cuisine et dans le respect des règles d'hygiène les plus strictes, à partir de produits bruts d'arrivage journalier. Certains produits comme les poissons peuvent être manquants. Dans ce cas, nous faisons tout notre possible pour trouver des solutions de remplacement. Toute commande de plats chauds en direct (sans entrée) nécessite un temps d'attente de 20 à 30 minutes. La carte des allergènes peut être consultée sur demande à l'accueil du restaurant.

Nous vous remercions de votre visite et vous souhaitons de passer un agréable moment au Gabarier.

## **MENU 26€**

*(Entrée + plat + dessert)*

**Pressé de confit de canard marbré au foie gras,  
confiture et pickles d'oignons rouges**

**ou**

**Cromesquis de motin charentais, salade de lentilles  
et choux rouge croquant**

**ou**

**6 huîtres Fine de Claire n°3 et leurs grillons**

**\*\*\*\***

**Médailon de sous noix de veau rôti, figues fraîches  
et jus court au thym**

**ou**

**Le retour de la criée au "goût du jour"**

**\*\*\*\***

**Crème brûlée et cognac VSOP, suprême d'orange**

**ou**

**Poire pochée, financier noisette et glace praliné**