

LA CARTE

LES ENTRÉES

Terrine du chef au Cognac, marmelade aigre douce de cerises	14,00 €
Mottin charentais gratiné au miel et amandes, mesclun et pickles d'oignons rouges	14,00 €
Les huîtres numéro 4 (Grasset producteur à Port des Barques) à l'unité	1,90 €
Croquettes de pieds de cochon aux queues de langoustines	17,00 €
Tartare de thon aux herbes fraîchement ciselées, gel citron, sorbet péquillos	17,00 €

LES PLATS

Poitrine de volaille fermière des landes, crème d'écrevisses	21,00 €
Rosace de lieu, lamelles végétales, fumet réduit	21,00 €
Andouillette artisanale de la ferme des Monts verts, sauce à la moutarde de Gourvillette	22,00 €
Pavé de filet de bœuf au grill, jus réduit au vin rouge	27,00 €
Médallions de filet mignon farci aux escargots, coulis de petits pois	25,00 €
Lotte rôtie bouillon de poisson crémé à la citronnelle et ses légumes printaniers	24,00 €

LES DESSERTS

Crème brûlée à la fève tonka et aux framboises	8,00 €
Baba au cognac, fraises et chantilly mascarpone vanille	8,00 €
Planchette de trois fromages affinés et confiture maison	8,00 €
Mille feuille de fraises, crème légère au citron et basilic, sorbet yaourt	9,00 €
Cœur coulant chocolat autour de la poire «poêlée, coulis et sorbet»	9,00 €
Parfait glacé au grand Marnier, zestes d'orange confits, pipette de liqueur d'agrumes	9,00 €