

Menu émotion

Entrée + plat + dessert : 40 €

Entrée + plat, ou plat + dessert : 36 €

Entrée + plat + fromage + dessert : 46 €

Petits gris de Saintonge en capuccino, Royale de persil,
ail doux et croûtons dorés

ou

King crabe, tourteau, asperges et avocat,
sorbet au piment d'Espelette

ou

Dés de foie gras de canard et pressée de ris de veau,
vinaigrette de morilles et sorbet petits pois

Carré et noisettes d'agneau à l'huile de sarriette,
sablé aux olives noires et légumes de printemps

ou

Lotte lardée au chorizo, risotto aux saveurs d'une paëlla,
bouillon de carapace

ou

Suprême de turbot, coquillages et langoustines,
minestrone d'artichaut et fèves, sabayon citronné

Ananas rôti au combawa, macarons coco-mangue,
shutter de Pina Colada

ou

Baba chocolat et Cognac, cœur crémeux chocolaté,
écume de lait épicé

ou

Nage de rhubarbe et fraises à l'hibiscus,
glace à l'huile d'olive

ou

Crémeux de roquefort à la poire, façon mendiant
ou assiette de trois fromages affinés

Menu découverte

Entrée + plat + dessert : 33 €

Entrée + plat, ou plat + dessert : 29 €

Feuilleté tiède de filets de sardine au chorizo,
câpres et tomates confites

ou

Pressée de lapin du Poitou,
pistolet de roquette et calamars

Pavé de cabillaud, crème de petits pois,
salade de légumes croquants

ou

Suprême de canette, radis glacés au miel,
panna cotta de pommes au Pineau des Charentes

Craquelin de choux pralinés à l'ancienne,
pâte de citron confit

ou

Déclinaison autour de l'orange,
du pamplemousse et du citron

Menu du jour

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi sauf jours fériés

Entrée + plat + dessert : 19.90 € ttc

Entrée + plat, ou plat + dessert : 17.90 € ttc

Supplément café gourmand : 2.50 € ttc

La carte

Les entrées

Feuilleté tiède de filets de sardine au chorizo, câpres et tomates confites	17 €
Pressée de lapin du Poitou, pistou de roquette et calamars	18 €
Petits gris de Saintonge en capuccino, Royale de persil, ail doux et croûtons dorés	24 €
King crabe, tourteau, asperges et avocat, sorbet au piment d'Espelette	23 €
Dés de foie gras de canard et pressée de ris de veau, vinaigrette de morilles et sorbet petits pois	25 €

Les viandes et poissons

Suprême de canette, radis glacés au miel, pana cotta de pommes au Pineau des Charentes	23 €
Carré et noisettes d'agneau à l'huile de sarriette, sablé aux olives noires et légumes de printemps	29 €
Lotte lardée au chorizo, risotto aux saveurs d'une paëlla, bouillon de carapace	28 €
Suprême de turbot, coquillages et langoustines, minestrone d'artichaut et fèves, sabayon citronné	29 €
Pavé de cabillaud, crème de petits pois, salade de légumes croquants	24 €

Les desserts

(à commander en début de repas)

Craquelin de choux pralinés à l'ancienne, pâte de citron confit	11.50 €
Déclinaison autour de l'orange, du pamplemousse et du citron	11.50€
Ananas rôti au combawa, macarons coco-mangue, shutter de Pina Colada	12.50 €
Baba chocolat et Cognac, cœur crémeux chocolaté, écume de lait épicé	12.50 €
Nage de rhubarbe et fraises à l'hibiscus, glace à l'huile d'olive	12.50 €
Crémeux de roquefort à la poire, façon mendiant ou assiette de trois fromages affinés	12.50 €

Menu confiance

57 € ttc/pers

Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

Laissez-vous guider dans un parcours gastronomique décidé à la minute avec les
meilleurs produits du moment

Informations

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes
(liste à votre disposition)

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place
à partir de produits bruts**

Pour toute commande d'un plat en direct,
nous vous précisons que l'attente est d'environ 20 mn.
Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris.