

| Les Menus

| Menu du Parvis

31,50 €

Pressée de lapereau, fraîcheur de petits pois et fèves, Kemia et sorbet persil

ou

Filets de sardines, gaspacho de tomates « pleine terre », salade d'herbes

-

Volaille fermière farcie au foie gras girolles et artichaut

ou

Lieu jaune au Chorizo, gâteau de légumes méridionaux, coulis de piquillos

-

Entremet léger chocolat blanc-amandes, abricots rôtis au romarin

ou

Melon charentais au sirop de feuilles de figuier, coriandre et sorbet melon

| Menu du Marché

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée, plat ou plat, dessert : 20 €

Entrée, plat, dessert : 22,50 €

(sur présentoir)

| Menu Confiance

65 € / personne

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

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

Pour toute commande d'un plat en direct à la carte (sans entrée), l'attente est d'environ 20 mn

Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris

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

Tous nos plats sont « faits maison » dans le respect le plus stricte des règles d'hygiène.



| La Carte

| Les Entrées

Pressée de lapereau, fraîcheur de petits pois et févettes, Kemia et sorbet persil	12
Filets de sardines, gaspacho de tomates « pleine terre », salade d'herbes	11
Foie gras de canard, compotée de pêche et pignons de pin, brioche dorée	18
Dés de saumon marinés et fumés, gelée de concombre et wasabi	15
Tatakis de thon, lamelles de poutargue, pana cotta de fenouil et radis roses	17
Gaspacho de tomates « pleine terre », petits pois et sorbet persil (Vegan/sans gluten)	11

| Les Viandes et Poissons

Volaille fermière farcie au foie gras, girolles et artichaut	18
Noisettes d'agneau en croûte d'herbes, poitrine confite, jus de carcasse aux olives	26
Lieu jaune au Chorizo, gâteau de légumes méridionaux, coulis de piquillos	18
Maigre de nos côtes, écrasé de pommes de terre aux agrumes, crémeux de langoustines	25
Rosace pommes de terre et girolles, poêlée de tofu, salade d'herbes (Vegan/sans gluten)	16

| Les Desserts (à commander en début de repas) 9

Entremet léger chocolat blanc-amandes, abricots rôtis au romarin	
Croustillant de chocolat lacté, glace à la crème de Cognac et gelée Arabica	
Tarte aux fraises, espuma pistache, sorbet verveine citronnée	
Assiette des trois fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette et marmelade de fruits	
Melon charentais au sirop de feuilles de figuier, coriandre et sorbet melon (Vegan/sans gluten)	

| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés