

# | Les Menus

## | Menu du Parvis

31,50 €

Œuf coque sans coque, dés de foie gras,  
crème de lard et légumes oubliés

ou

Buchette de lapereau en gelée de  
pommes, sorbet persil

-

Joue et queue de bœuf, eryngii, écrasé de  
pommes de terre au beurre de Charente

ou

Dorade, frites de polenta aux épices  
safranées, émulsion de crustacés

-

Parfait glacé chocolat, biscuit moelleux,  
chantilly légère au chocolat au lait

ou

Poire pochée caramélisée, éclats de  
noisette, capuccino de carambar

## | 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

Œuf coque sans coque, dés de foie gras, crème de lard et légumes oubliés	13 €
Buchette de lapereau en gelée de pommes, sorbet persil	12 €
Foie gras de canard au Pineau des Charentes, poire grillée toasts frottés à l'orange	18 €
Gambas snackées, mousseline de carotte, pomelos, consommé de crevettes grises	18 €
Samoussa de carotte, noix, roquette, vinaigrette aux cacahuètes (Vegan/sans gluten)	12 €

### | Les Viandes et Poissons

Joue et queue de bœuf, eryngii, écrasé de pommes de terre au beurre charentais	19 €
Demi-pigeon fermier au jus de carcasse, pommes farcies aux abats et cuisses confites, mousseline de betterave	28 €
Dorade, frites de polenta aux épices safranées, émulsion de crustacés	19 €
Noix de Saint Jacques rôties en coque de potimarron et châtaignes, risotto au vieux Comté et huile de truffe	28 €
Palets de pois chiche et pommes de terre, légumes glacés à l'huile de thym (Vegan/sans gluten)	16 €

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

Parfait glacé chocolat, biscuit moelleux, chantilly légère au chocolat au lait	
Poire pochée caramélisée, éclats de noisette, capuccino de carambar (Possibilité d'adapter ce dessert Vegan et sans gluten)	
Baba infusé aux épices et agrumes, crème glacée au Cognac	
Tarte sablée chocolat-Whisky-Havane, opaline au grué de cacao	
Assiette des trois fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette et marmelade de figues	

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