



# La carte

## Les Entrées

Prix en euros

<i>Les 6 huîtres chaudes beurre blanc au confit d'algues (ou froides beurre et citron)</i>	12
<i>Ravioles de moules et champignons, jus de moules crémé au basilic</i>	12
<i>Tartare de Saumon frais et fumé, mousse de chèvre et vinaigrette balsamique</i>	12
<i>Raviolis de langoustines, effilochée de poireaux muscadine, jus de crustacés</i>	16
<i>Mi-cuit de foie gras de canard maison, pain de campagne toasté</i>	16
<i>Duo de foie gras de canard (mi-cuit et poêlé aux pommes)</i>	20

## Les Poissons

<i>Brandade de cabillaud, pétales de pommes de terre et beurre blanc</i>	18
<i>Retour de pêche du menu Découverte</i>	19
<i>Retour de pêche du menu Plaisir et Rythme des saisons</i>	24

## Les Viandes

<i>Gratin de pied de cochon au foie gras frais poêlé</i>	18
<i>Magret de canard rôti, sauce Marchand de vin</i>	19
<i>Ris de Veau à la bière des Charentes</i>	28
<i>Tournedos de bœuf au foie gras frais poêlé</i>	28

Les fromages affinés de Chez Thomas Renaud 8

## Les Desserts

<i>Terrine au chocolat noir et pain d'épices à l'orange, crème anglaise à la vanille</i>	8
<i>Nougat glacé, ananas rôtis et coulis de mangue</i>	8
<i>La suggestion du moment</i>	8
<i>La coupe 4 saisons (glace rhum-raisins et Cognac)</i>	8
<i>Chaud froid de bananes flambées au Rhum sur glace rhum-raisins</i>	9
<i>Dégustation des desserts de la maison</i>	9

**Horaires de début de service : 12h00 le midi /19h30 le soir**

***Le restaurant est fermé les Dimanche, Lundi et Jeudi soir***

***Réservations au 05.46.83.95.12***