



# La carte

## Les Entrées

Prix en euros

<i>Ravioles de foie gras et champignons, parfum de truffe</i>	10
<i>Les 6 huîtres chaudes beurre blanc au confit d'algues (ou froides beurre et citron)</i>	12
<i>Tartare de saumon frais mariné et saumon fumé, vinaigrette balsamique</i>	12
<i>Raviolis de langoustines, effilochée de poireaux muscadine, jus de crustacés</i>	14
<i>Mi-cuit de foie gras de canard maison, ravigote de légumes, pain de campagne grillé</i>	15
<i>Foie gras de canard poêlé aux fruits de saison</i>	16

## Les Poissons

<i>Brandade de cabillaud, pétales de pommes de terre et beurre blanc ciboulette</i>	17
<i>Retour de pêche du menu Découverte</i>	17
<i>Retour de pêche du menu Plaisir et Rythme des saisons</i>	22

## Les Viandes

<i>Gratin de pied de cochon au foie gras frais poêlé</i>	17
<i>Magret de canard rôti, moutarde violette et grenailles de L'Ile de Ré</i>	17
<i>Ris de veau à la bière des Charentes</i>	25
<i>Tournedos de bœuf au foie gras frais poêlé</i>	25

Les fromages affinés de Chez Thomas Renaud 8

## Les Desserts

<i>Nougat glacé à la noix de Pécan et cranberries, coulis de framboise</i>	7
<i>Terrine au chocolat noir et pain d'épices à l'orange, crème anglaise à la vanille</i>	7
<i>Croustillant aux pommes chaudes, fève de Tonka et caramel au beurre salé</i>	8
<i>La coupe 4 saisons (glace rhum-raisins et Cognac)</i>	8
<i>Chaud froid de fruits rôtis sur glace rhum-raisins flambé au Grand-Marnier</i>	9
<i>Dégustation des desserts de la maison</i>	9

*Le restaurant est fermé Dimanche et Lundi*

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

*Réservations au 05.46.83.95.12*