

Menu « Découverte » 29.50€ 

Les huîtres chaudes n°3 Marennes Oléron
Beurre blanc au confit d'algues (ou froides)
Ou

Ravioles de langoustines, effilochée de poireaux, jus
de crustacés (supplément 4.50€)

Ou

Tartare de Saumon mariné aux agrumes, saumon
fumé, mousse de chèvre frais et vinaigrette
balsamique

Ou

Raviolis de moules et champignons,
Jus de moules au basilic frais

Ou

Mi-cuit de foie gras de canard maison
Pain de campagne toasté et petits légumes croquants
(supplément 4.50€)

Magret de canard rôti sauce Marchand de vin

Ou

Retour de Pêche (voir l'ardoise)

Ou

Brandade de cabillaud, pétales de pommes de terre
Jus d'ail noir et basilic thaï

Ou

Gratin de pied de cochon au foie gras frais poêlé

Terrine au chocolat noir et pain d'épices à l'orange,
Crème anglaise à la vanille

Ou

Nougat glacé, ananas rôtis et coulis de mangue

Ou

Suggestion du moment

Ou

Assiette de fromages affinés

Menu « Plaisir » 40€ 

Une entrée dans le menu Découverte
Un plat dans le menu Au rythme des saisons
Un dessert au choix à la carte

Menu « Au rythme des saisons » 50€ 

Le Duo de foie gras de canard

Mi-cuit et poêlé aux pommes

Ou

Ravioles de langoustines, effilochée de poireaux
muscadine, jus de crustacés

Tournedos de bœuf au foie gras frais poêlé

Ou

Retour de Pêche (voir l'ardoise)

Ou

Ris de veau à la bière des Charentes

Assiette de fromages affinés

Un dessert au choix à la carte

Les informations relatives aux allergènes contenus dans nos
plats peuvent être renseignées par le personnel

Menu « Pierre Loti » 26€ 

Une entrée + un plat ou un plat + un dessert
Au choix dans le menu Découverte