

Menu « Découverte » 29 € 

Mouclade charentaise, fenouil basilic et curry

Ou

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 3 euros)

Ou

Tartare de Saumon frais mariné et saumon fumé  
Caviar d'aubergines et vinaigrette balsamique

Ou

Foie gras de canard mi-cuit maison

Pain de campagne toasté et petits légumes croquants  
(Supplément 3 euros)

\*\*\*\*

Bavette à l'échalote confite au vin rouge et  
balsamique

Ou

Retour de pêche (voir l'ardoise)

Ou

Gratin de pied de cochon au foie gras frais poêlé

Ou

Brandade de cabillaud, pétales de pommes de terre  
Beurre blanc aux fines herbes

\*\*\*\*

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

Ou

Nougat glacé, nougatine et coulis de framboise

Ou

Croustillant aux pommes chaudes, fève de Tonka  
Caramel au beurre salé

Ou

Assiette de fromages affinés de Chez Thomas Renaud

Menu « Plaisir » 39 € 

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 » 49 €



Foie gras de canard frais poêlé aux pommes

Ou

Palourdes farcies

Ou

Fricassée de langoustines de la Côtinière, petite  
ratatouille au basilic

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Les desserts du menu Découverte

Ou

Chaud-froid de fraises sur glace rhum-raisins

Ou

Dégustation des desserts de la maison

Menu « Pierre Loti » 24 € 

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