

Menu « Découverte » 29 € 

Ravioles de foie gras et duxelle de champignons
Parfum de truffe

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 4 euros)

Ou

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

Ou

Mi-cuit de foie gras de canard maison
Pain de campagne toasté et petits légumes croquants
(Supplément 4 euros)

Magret de canard rôti, sauce au foie gras

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 fruits rouges

Ou

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

Ou

Assiette de fromages affinés

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 €



Duo de foie gras mi-cuit et foie gras 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

Les desserts du menu Découverte

Ou

Chaud-froid de fruits rôtis 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