

Menu Récréation

47.50 € Entrée Plat Dessert

Entrée Plat Fromage Dessert 60 €

6 Huitres n° 3 de chez Monsieur Papin
et leur accompagnement charentais

Ou

Carpaccio de tomate green zébra, ananas, féta fumée
glace à l'olive verte

Ou

Melon, artichaut et foie gras vinaigrette de Beaume de Bouteville
à l'huile de noisette

Ou

Terrine « terre et mer » porc, veau et poulpe au condiment de
poivron rouge et paprika fumé

Les escargots selon l'inspiration du chef

Ou

Filet de turbot, jus crémé au verjus de chez Bourgoin

Ou

Pavé de maigre rôti au beurre de salicorne

Ou

Emincé de noix de veau, sauce à l'ail noir

Ou

Demi magret de canard snacké
réduction de vin rouge et crème de myrtille

Ou

Pièce de viande rouge snackée

Dessert au choix dans la carte

La carte des entrées

6 Huitres n° 3 de chez Mr Papin et leur accompagnement Charentais	19 €
9 Huitres n° 3 de chez Mr Papin et leur accompagnement Charentais	25 €
12 Huitres n° 3 de chez Mr Papin et leur accompagnement Charentais	28 €
Carpaccio de tomate green zébra, ananas, féta fumée glace à l'olive verte	25 €
Melon, artichaut et foie gras vinaigrette de Beaume de Bouteville à l'huile de noisette	25 €
Terrine « terre et mer » porc, veau et poulpe au condiment de poivron rouge et paprika fumé	25 €

La carte des poissons

Filet de turbot, jus crémé au verjus de chez Bourgoin	30 €
Pavé de maigre rôti au beurre de salicorne	30 €

La carte des viandes

Emincé de noix de veau, sauce à l'ail noir	30 €
Demi magret de canard snacké réduction de vin rouge et crème de myrtille	30 €
Pièce de viande rouge snackée	30 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes travaillés

L'incontournable

Les escargots selon l'inspiration du chef	30 €
---	------

<u>Délicatesse fromagères</u>	13 €
-------------------------------	------

<u>La carte des desserts</u>	13 €
------------------------------	------

Biscuit madeleine, mûre confit au vin blanc
mascarpone citron, sorbet mûre – poivre de Sichuan

Cube mousse chocolat lacté, cœur coulant sésame
émulsion yuzu

Méli-mélo de billes de sorbet, espuma passion verveine
tuile croquant

Menu du jour 26.50 € : entrée plat dessert

Planche apéritive à partager 12 €

Ce menu variable est proposé du lundi au vendredi hors jour férié en fonction des approvisionnements de saison, des livraisons et du marché

Menu enfant 18 €

