

Menu Récréation

Entrée Plat Dessert : 47.50 €

Entrée Plat Fromage Dessert : 60 €

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

ou

Filet de rouget mariné, marqué à la flamme, purée de topinambour
nage de homard au combawa, tuile de pain aux graines

ou

Escargots à la farce charentaise roulés à la feuille de jambon de pays
consommé de volaille, crumble de parmesan

ou

Cassolette de gésiers de canard confits, tombée de choux chinois
bouillon de gingembre et sauce soja charentaise

Lotte – caramel de fenouil et citron râpé

ou

Poulpe – bouillon de légumes infusé à l'échine de porc fumée

ou

Carré de porcelet rôti au beurre de noisette

ou

Rognons de veau à la plancha – jus court au vinaigre de Bouteville

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 €
Filet de rouget mariné, marqué à la flamme, purée de topinambour nage de homard au combawa, tuile de pain aux graines	25 €
Escargots à la farce charentaise roulés à la feuille de jambon de pays consommé de volaille, crumble de parmesan	25 €
Cassolette de gésiers de canard confits, tombée de choux chinois bouillon de gingembre et sauce soja charentaise	25 €

La carte des poissons

Lotte – caramel de fenouil et citron râpé	30 €
Poulpe – bouillon de légumes infusé à l'échine de porc fumée	30 €

La carte des viandes

Carré de porcelet rôti au beurre de noisette	30 €
Rognons de veau à la plancha – jus court au vinaigre de Bouteville	30 €
Pièce de viande rouge snackée	30 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes travaillés

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

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

Dôme onctueux vanille, compotée de figes rôties au miel de toutes fleurs des Charentes biscuit moelleux aux amandes, sauce vin rouge réduit aux 4 épices - sorbet figue de Barbarie	
Gavotte cylindrique chocolat, siphon praliné noisettes, noisettes caramélisées sauce chocolat noir épicée - crème glacée cardamome sur son biscuit creusois	
Pana cotta fondante vanille, zeste d'orange, butternut confit aux agrumes, puis caramélisé tuile filet à l'huile de noix – sorbet orange butternut	

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 €

