

## 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

Carpaccio de daurade marinée au yuzu et huile d'olive  
fine purée de carotte à l'aneth rafraichi

ou

Salade d'asperges vertes sur une pana cotta à l'échine de porc fumée  
huile de pignons de pin torréfiés

ou

Raviole de langoustine et os à moelle à la feuille de choux rave  
bouillon de crustacés

\*\*\*\*\*

Aile de raie – crème de verjus, câpres et moutarde

ou

Bar à la plancha, échalotes confites  
fumet au vinaigre balsamique de chez Bourgoin

ou

Suprême de canette  
jus de viande au vin rouge de chez Garancille et poivre de Kâmpôt

ou

Carré d'agneau rôti – jus au thym et zeste de citron  
accompagné d'une tapenade d'olives vertes

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 daurade marinée au yuzu et huile d'olive  
fine purée de carotte à l'aneth rafraichi 25 €

Salade d'asperges vertes sur une pana cotta à l'échine de porc fumée  
huile de pignons de pin torréfiés 25 €

Raviole de langoustine et os à moelle à la feuille de choux rave  
bouillon de crustacés 25 €

## La carte des poissons

Aile de raie – crème de verjus, câpres et moutarde 30 €

Bar à la plancha, échalotes confites  
fumet au vinaigre balsamique de chez Bourgoin 30 €

## La carte des viandes

Suprême de canette  
jus de viande au vin rouge de chez Garancille et poivre de Kâmpôt 30 €

Carré d'agneau rôti – jus au thym et zeste de citron  
accompagné d'une tapenade d'olives vertes 30 €

Pièce de viande rouge snackée 30 €

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes travaillés*

Délicatesse fromagères 13 €

La carte des desserts 13 €

Association gourmande chocolat Cognac : siphon cacao-chocolat au lait, moelleux imbibé au sirop de Cognac, crème glacée spéculoos – sauce onctueuse chocolat VSOP

Autour du céleri et du pamplemousse rose : meringue séchée aux zestes et au sésame noir, céleri branche confit – glace au sésame noir

Dans l'esprit d'un riz au lait aux perles du Japon et à la noix de coco – caramel mou de framboise

Menu du jour 26.50 € : entrée plat dessert

*Planche apéritive à partager :12 €*

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

Menu enfant :18 €

