

La carte

Entrées

Mousseline entre Terre et Mer au Beurre de Champigny 13€

Crème Brulée au Foie Gras et Champignons des Bois 15€

Feuilleté Saumurois 12 €

Cassolette de Cabécou à la Ventrèche de Porc aux figues et aux Noix 14 €

6 Huitres Chaudes Façon Sauce Hollandaise 15€

Plats

Magret de Canard Chutney de Pêches de Vigne et Pommes sur Polenta Crémeuse 26€

Souris D'Agneau à l'Orientale, Boulgour Parfumé et Légumes confits 27€

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 20 €

Filet de Bœuf Français Sauce au Bleu et Noix, Pommes Sautées, Légumes du Moment 26 €

Chaudrée Charentaise Poissons et Coquillages Rizotto de Riz Noir 27€

Curry Vert de Lotte à la Citronnelle Rizotto de Riz noir 25 €

Desserts

Liégeois au Chocolat et Sablé Maison 9 €

Crème Brulée au Coureur des Bois Brulée au sucre d'érable 9 €

Macaron à la Poudre de Noix et Ganache à la Crème de Marron 9 €

Tarte Tatin revisitée Pommes Caramélisées flambées au Calvados sur biscuit Speculos 9 €

Assiette de 5 Fromages 9 €