

Menu Gourmand 35 €

Mousseline de Sandre Beurre Framboisine

Ou

Tataki de Bœuf à la Québécoise accompagné de Relish Maison

Ou

*Fraicheurs des Mers selon arrivage
Sur lit de Wakamé*

*Filet de Caille Chutney de Myrtilles de La Breille les Pins
Fleurs d'Amandine*

Ou

*Chaudrée Charentaise
(Poissons du Jour et Coquillages)*

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

Trilogie de Crème Brulée

Ou

Brownie selon l'inspiration du Moment

Ou

Pavlova aux fruits de Saison

Ou

Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes

Accord mets et Vin 2 Verres 10 cl

Classique : 14€

Prestige : 18€

Le menu comprend entrée plat dessert, tout changement entrainera une facturation à la carte