



LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS

En parmentier de pommes de terre douce
Melon du Pays au pineau des Charentes, crumble de fruits secs
*Foie Gras, Parmentier of sweet potatoes,
Melon with Pineau des Charentes, crumble of dried fruits*
30 €

LE POTAGER

Tomates anciennes à crues, miel de Willy Poirier,
Crèmeux de Mothais charentais et truffes de saison
Heirloom tomatoes, Willy Poirier honey, creamy Mothais Charentais, seasonal truffle
28 €

LE CAVIAR D'AQUITAINE STURIA

Duo de sucrine et choux vert cuit en bouillon dashi,
Toffee au beurre salé, parfum yuzu
*Sturia caviar, duo of sucrine lettuce and green cabbage cooked in dashi broth,
Salted butter toffee, yuzu perfume*
40 €

LA GAMBAS ROUGE

Sur son nectar, nuage de cannelle citron, tuile noire
Red Gambas on its nectar, cinnamon lemon espuma, black tile
37 €



LES POISSONS

LA LOTTE

Cuite doucement, nappée à la noisette, tagliatelle de seiche au pesto, abricots
The monkfish, Slowly cooked with hazelnuts, cuttlefish pesto tagliatelle, apricots
39 €

LE COLIN DE NOS COTES

Au beurre d'algues, émulsion de mogettes, écume de Champagne,
Choux fleur poché au sirop de safran
Seaweed butter's hake, mogettes emulsion, Champagne's foam, saffron poached cauliflower
35 €

LES VIANDES

LE CANARD

De la maison Burgaud, Jardin de petits pois et petits légumes, jus de mûres
Duck from Burgaud House, peas, tiny vegetables, blackberries juice
36 €

LE QUASI DE VEAU

Rôti minute, purée de pommes de terre aux oignons confits,
Tartelette courgette ananas, curcuma
Roasted veal, mashed potatoes with candied onions, tartlet zucchini pineapple, turmeric
36 €

LA VOLAILLE FERMIERE

Petits farcis de blettes parfum de muscade,
Nectar de langoustines de nos côtes
Farmed poultry, small stuffed chard leaves, nutmeg fragrance, langoustine nectar
34 €



LE FROMAGE

Sélection de Fromages affinés de La Fromagée de Jean-Yves Bordier

Selection of refined cheese by Jean-Yves Bordier

20 €

LES DESSERTS

18 €

LE BABA COGNAC

La Folle Blanche du Château de Beaulon

Baba- Cognac - La Folle Blanche du Château de Beaulon

LE CHOCOLAT et LA FRAMBOISE

Génoise et mousse chocolat noir sur une feuillantine framboise-praliné, sorbet framboise

Chocolat Mousse, sponge cake on a raspberry praline feuillantine, raspberry sorbet

LA PISTACHE et L'ABRICOT

Mousse légère à la pistache, biscuit Joconde, compotée d'abricots, crème glacée vanille

Light pistachio mousse on a Joconde biscuit, apricot compote and vanilla ice cream

LA RHUBARBE

Rhubarbe confite, biscuit financier et ganache chocolat blanc sur une réduction de fruits rouges

Candied rhubarbe, financier biscuit and white chocolate ganache on a reduction of red fruits

FRUITS ET SORBET DE SAISON

Chantilly de coco

Fruits and sorbet of the season, chantilly de coco