



## LES ENTRÉES

### **Blanc-manger et Langoustines**

*Marinées au vinaigre de Riz et Yuzu,*

*Servi dans un consommé parfumé à la Citronnelle*

31€

### **Le Foie Gras Poêlé**

*Tartare et Purée de Cerise au Poivre de Timiz*

30€

### **L'Œuf Bio**

*Croustillant à la Mélisse,*

*Ecrevisse et caviar d'Aquitaine*

42€

### **Les Légumes**

*Tufu Aux Epices Trappeurs, Asperges Vertes,*

*Mini Courgettes et Copeaux de Légumes*

29€

## LES POISSONS

### **Le Homard Bleu**

*Eclaté, Risotto vénéré et Rémoulade de Céleri à la Figue et Pomme Granny*

45€

### **Le Saint Pierre**

*Grillé en Aiguillette, Crème de Courgette à la Vanille de Madagascar,*

*Carottes Acidulées*

40€

### **Le Rouget**

*En filet Croustillant, Petit Pois et Tapenade d'Olives Noires*

35€

### **Le Bar**

*Roti au beurre, Frite de Patate Douce au Gingembre et Artichaut*

37€

## LES VIANDES

### **Suprême de Pigeon du Poitou**

*Pain d'Epices et Rhubarbe, Les Cuisses confites en Pastilla*

35€

### **Le Filet de Bœuf**

*Contisé à la Truffe d'été, Pomme Dauphine*

*Poireau à l'Ail Noir*

44€

### **La Pomme de Ris de Veau**

*Caramélisée, Crumble de Chorizo et Cèpes d'été*

37€

## LES FROMAGES

### **Sélection de Fromages**

*Selon « la Fromagée », Jean-Yves Bordier*

20 €

### **Salade verte et Herbes Fraîches**

*Assaisonnement à votre convenance*

10 €

## LES DESSERTS

*A Commander au début du repas*

### **La Rose, La Framboise et Le Litchee**

*En fine coque de Meringue*

18 €

### **Le Baba au Cognac «La Folle Blanche» Château de Beaulon**

*Crème vanillée, Melon et Raisin du Pays*

18 €

### **Déclinaison de Chocolat de Plantation «Mangaro» Michel Cluizel**

*La Ganache, La Mousse et Le Croquant*

### **L'Abricot Croustillant**

*Sorbet Pêche de Vigne - Verveine du Jardin, et son crémeux Citron*

18 €

### **Assortiment de sorbets et glaces**

18€

## MENU ENFANT

*Proposition de notre Chef avec : Plat + Dessert*

22€