

MENU à 26.00€

ENTRÉES :

Petit Feuilleté de Saint Marcelin aux Noix et Miel

Salade de Seiche en Persillade et son Vinaigre de Balsamique de Modène

8 Huitres n°3 de l'Île de Ré

Médailles de Foie Gras de Canard « fait maison » et son Chutney figues

PLATS :

Médailles de Limande Crème de Combawa, Riz Basmati et Petits Légumes de saison

Pavé de Lieu Jaune Meunière, Riz Basmati et Petits Légumes de saison

Ballotine de Volaille aux Pleurotes, Sauce au Porto, Pommes de Terre et Petits Légumes de saison

Aiguillette de Canard Sauce au Calvados, Pommes de Terre et Petits Légumes de saison

DESSERTS :

Panna Cotta au coulis de Fruits Rouges

Cheesecake Fruits Exotiques

Croute Ecossaise de Pommes caramélisées au Pain d'épices et Cassis

Glace 2 boules

Assiette de Fromages : supplément de 4.00€

MENU à 32.00€

ENTRÉES :

10 Huitres n° 3 de l'Île de Ré

Assiette entre Terre et Mer avec Médallions de Foie Gras Maison, Chutney Figues, Saumon Fumé Maison et son Pistou Rouge

Délice de Queues de Gambas Flambées au Whisky

Cassolette d'Escargots à la Poitevine

PLATS :

Persillade d'Anguilles

Coquilles Saint Jacques rôties, Sauce Mousseuse au Noilly Prat, Fondue de Poireaux

Filet de Cailles Sauce au Romarin, Pommes de Terre et Petits Légumes de saison

Pavé d'Autruche Sauce Grand Veneur, Pommes de Terre et Petits Légumes de saison

DESSERTS :

Petit Ecureuil

Omelette Norvégienne Mandarine chocolat noir

Mont Blanc

Café ou Thé Gourmand

Coupes Glacées : Demandez notre carte de glaces

Assiette de Fromages : supplément de 4.00€