



Hervé DINDIN, Maître Cuisinier de France
vous propose

Pour commencer

Opéra de Foie gras IGP Sud-Ouest aux châtaignes
Bulle d'Ache des marais, radis noir en damier
14.00€

Tarte aux champignons des bois, retour de marché
A cru et Royale crémeuse, émulsion café pur Arabica
14.50€

Filet de rouget juste saisi, riz Carnaroli et foie chaud
Bouillon de bœuf moussoux, enrichi au boudin noir cassé
14.00€

Escargots Petits Gris cuisinés à la Charentaise, au jambon de pays, pineau et cognac
en coquille verte de pomme de terre, coulis de persil à l'ail confit
13.50€

Pour suivre

Croustillant de Ris de veau rôti,
mousseline d'oignons grillés, embeurrée de choux vert au lard paysan
27.00€

Le classique Filet de Bœuf Rossini
Blettes fondantes, croutons, foie chaud, jus au vin rouge, truffe
33.00€

Dos de Bar de la Cotinière tartiné en duxelles de champignons
Lard de Colonata, Navets glacés au jus, sauce dugléré
27.00€

La côte de veau (pour 2 pers) rôti au sautoir
Ail noir, embeurrée de haricots verts, cromesquis de racine, jus de veau à la marjolaine
49.00€





Fromages

Le chèvre et le brebis

Mousse de chèvre frais, neige de brebis et confiture de cerises noires 7.50€

Pour terminer

Tarte amandine et réglisse à la poire pochée, miel de Saintonge

Crème battue à l'Antésit, son sorbet poire

9.50€

Cheesecake à la truffe de saison

Glace maison "Tartuffo", Crumble comme de l'Oréo, meringue truffe

14.00€

Le Mont-Blanc sur sa meringue

Crème de marrons, caramel beurre salé, gelée café, chips de biscuit

Crème glacée Arabica

10.00€

Nos menus suggestions

Sont réalisés pour l'ensemble de la table

Menu à 41.00€

Notre menu change suivant les arrivages journaliers.

Il se compose d'un amuse-bouche, une entrée, un plat, un dessert

(56.00€ Accord mets et vin)

Menu dégustation à 56.00€

Notre menu change suivant les arrivages journaliers.

Il se compose d'un amuse-bouche, une entrée, un poisson, une viande, un dessert

(76.00€ Accords mets et vins)

Le menu des "tout petit"

11.00€

Le Fish & chips ou le Nuggets de volaille pané maison et ses frites

Crème brûlée à la vanille ou glace d'artisan

Nous nous inspirons de la nature pour construire nos cartes.

Nous suivons ses bons et mauvais jours, son soleil et sa pluie.

Veillez nous excuser si toutefois un produit venait à manquer sur la carte il sera remplacé

par un autre, concocté par le chef, toujours en accord avec la saison.

Notre envie est de vous faire savourer une cuisine à base de produits sains, principalement Bio ou éco-responsables.

Cela demande un peu de temps en préparation,

veuillez-nous en excuser.

Nos plats vous sont proposés sur place, et aussi à emporter

TVA 10% incluse

