

ENTRÉES

Soupe de poissons maison 9€
emmental, rouille et ses croûtons.

Fricassée de cagouilles à la charentaise 10€
jambon pays, ail et sauce tomate.

Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois" 12€
foie gras maison et cèpes.

La poire pochée au chèvre grillé 12€
et magret séché maison (version végétarienne sur demande)

L'œuf mollet d'automne 13.5€
*Crème de potimarron, foie gras, pleurotes noisettes.
(Œufs de plein air Domaine de Malakoff.*

Salade Margelle : 15€
Magret séché maison et toast de foie gras maison.

Le foie gras de canard entier maison 16€
mi-cuit au cognac.

Vous souhaitez une entrées en grand modèle ?
Supplément de 5 €

HUÎTRES

Spéciales de chez Yves PAPIN

Accompagnements au choix : beurre doux
ou vinaigre à l'échalotte ou citron ou les 3

L'unité N°3 2.4€

6 Huîtres N°3 14.4€

9 Huîtres N°3 21.6€

12 Huîtres N°3 28.8€

Commandez un de nos foie gras maison et/ ou un magret séché : vous l'aurez sous vide sous 72 h

Prix net en euros, service compris

Menu

Menu

POISSONS

Le Retour de la Criée 23€
*sauce au choix**

Bar Grillé entier ou Daurade Grillée 26€
selon arrivage

Les Noix de Saint-Jacques 32€
*sauce au choix**

Gambas flambées au Cognac 32€
du domaine de Malakoff

VIANDES

Andouillette de Jargeau 22€
*190g environ, sauce au choix **

Magret de Canard 24€
*220g environ, sauce au choix**

Sauté de Gibier du moment 28€

Le Filet de Bœuf 30€
*220g environ, sauce au choix**

Tournedos aux pleurotes 30€
220g environ

Les Ris de Veau façon Grand-Mère 34€
pommes de terre grenaille et légumes

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Poissons :

Bisque de homard ou Pesto de Coriandre ou Persillades

VianDES :

Fruits rouges ou Sauce Grand-mère ou Poivre



MENU ENFANT

12€

(moins de 10 ans)

Plat : *Plat à la carte version enfant sauf andouillette*

dessert : *un fondant au chocolat maison ou une glace 2 boules*

Boisson : *sirop à l'eau*

Prix net en euros, service compris