Entrées

La Salade de Chèvre Chaud Affiné sur place 11 €

Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois" ,Foie Gras ,aux Cèpes et Morilles 12 €

La Salade Surprise du Chef (version végétarienne sur demande) 12 €

L'œuf Printanier à la Crème d'Asperges et sa Chips de Jambon de Pays 13,5 €

Tartares Terre et Mer au Vinaigre d'Orange Sanguine et Sichuan 16 €

Salade Terre et Mer : Magret Séché Maison, Gambas ou Langoustines et Poulpes 16 €

Le Foie Gras de Canard Entier Maison Mi-Cuit au Cognac 16 €

(Possibilité de vente en direct sous vide de nos Foies gras Maison, et Magret Séché)
Sur Commande et sous 72h.

➔ **pour une Entrée en Grand Modèle : Supplément de** 5 €

Les Huîtres Spéciales Marennes Oléron

L'unité N°3 Spéciales de chez Yves PAPIN 2,4 €

Les 6 Huîtres N°3 Spéciales de chez Yves PAPIN 14,4€

Les 9 Huîtres N°3 Spéciales de chez Yves PAPIN 21,6 €

Les 12 Huîtres N°3 Spéciales de chez Yves PAPIN 28,8 €

Les Poissons

Le Retour de la Criée sauce au Choix * 22 €

Les Noix de Saint-Jacques Persillade aux Pâtes Fraîches 30€

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

Bar Grillé entier ou Daurade Grillée selon arrivage 24 €

Les Sauces : Yuzu (variété de citron), Cassis, Ail des Ours, Poivre Fumé.
** Une seule sauce par plat*

Les Viandes

Andouillette de Jargeau Sauce au Choix * 22 €

L'Éventail de Magret de Canard Sauce au choix * 22 €

L'Éventail de Magret de Canard au Chèvre Affiné sur Place 24 €

Le Filet de Bœuf Sauce au choix * 28 €

Le Filet de Bœuf Grillé à la Crème de Cèpes 30 €

Le Duo Ris et Rognons de Veau Façon Grand-Mère 32 €

Le Menu Enfant - de 10 ans 11 €

***L'entrée* : Entrée du Moment ou La Salade de Chèvre Chaud**

***Le plat* : Le Filet de Poisson ou Le Steak Haché**
Garnitures au choix (Pâtes, Riz ou/et Légumes)

Le dessert* Maison ou *Une glace* 2 boules et *Une boisson : Sirop à l'eau ou Diabolo

Pour consulter tous nos menus et/ou effectuer une réservation en ligne

lamargelle_restaurant La Margelle – restaurant

Site web https:/restaurant-la-margelle-angouleme.eatbu