

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

LES ENTRÉES		LES PLATS		LES DESSERTS	
FLEUR DE MELON CHARENTAIS Crème de porto, brunoise de jambon de	17€00	DEMI MAGRET à la pêche	22€00	LE FROMAGE du moment	8€50
Pays LA PESQUIT Les 4 huîtres cuites au poivre noir de		TENTACULE D'ENCORNET PANEE crème de maïs, coulis piquillos	25€00	GAUFRE MAISON Coulis au choix (chocolat,caramel beu salé, caramel d'abricot, sucre ou natu	
Madagascar et au beurre demi-sel ou Les 6 huîtres crues de Gujan-Mestras	17€00 12€00	SUPRÊME DE VOLAILLE sauce romarin	24€00	chantilly mascarpone CHEESECAKE aux fruits jaunes	8€50
FOIE GRAS de canard, abricot et brioche toastée	18€00	TOMATE BONBON aigre douce, farcie de porc et de fruits secs, caviar d'aubergine	24€00	LE BABA AU RHUM sirop d'épices	8€50
TERRINE DE CAMPAGNE de mon apprentissage, pickles maison, tartine croustillante et condiments	13€50	VEAU CONFIT A LA VIENNOISE crème de courgette NOS GARNITURES DU MOMENT	26€00	PROFITEROLES au chocolat	9€00
SALADE CESAR		AU CHOIX AVEC VOS PLATS		CAFÉ MIGNON	10€00
romaine et laitue, oeuf dur, anchois, croutons, poulet pané, sauce césar La petite La grande	17€50 22€00	POLENTA CRÉMEUSE LEGUMES DE SAISON SAUTES POMME DE TERRES RISSOLÉE	S	FLAN À L'ANCIENNE au chocolat noir, nougatine au grué d cacao et cajou	e 8€50

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Demandez nous s'il en reste...

Hors menu

LE MAGRET ENTIER

pour les gourmands

MENU À 39 €

ENTRÉE

à choisir sur la carte (Foie gras supplément 3€)

PLAT

à choisir sur la carte

DESSERT

Petit mignon (planche de mignardise)

MENU À 46 €

ENTRÉE

à choisir sur la carte

PLAT

à choisir sur la carte

DESSERT

à choisir sur la carte

MENU DES BAMBINS

ENTRÉE

17 €

Fleur de Melon

PLAT

Volaille du chef ou oeuf au plat

DESSERT

glace vanille,
coulis fruits de saison ou
chocolat ou caramel

MENU DU JOUR EN SEMAINE

Les lundis, jeudis et vendredis midis

Entrée/Plat Plat/Dessert

23€00

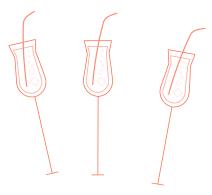
Entrée/Plat/Dessert 26€00

NOS TAPAS : À PARTAGER OU PAS....

Houmous et toast syrien 8€00

Planche de charcuterie 18€00

Planche mixte 18€00



Nos viandes sont d'origine française et U.E Prix nets - services compris

organisation d'évènements privés dans notre restaurant

mariages baptemes anniversaires départ en retraite

Possibilté de privatisation de notre établissement

