

Entrées

Six Huîtres Spéciales N°3 «Spécial Papin»	16 € *
Foie gras frais maison et sa chutney de figues et sa gelée au pineau	16 € *
Salade gourmande et son foie gras	16 € *
Langoustines flambées au Cognac.....	18 €
Gravlax de saumon et son carpaccio de St Jacques	18 €

Poissons

Filets de Bar sauce thé vert accompagné de ses épinards	20 €
Poêlée de Saint Jacques au chorizo et son flan de légumes.....	20 €
Filets de truite de Gensac sauce langoustine et sa fondue de poireaux.....	18 € *
Thon mi-cuit au sésame sauce piquante	20 € *
Rôti de lotte sauce beurre blanc accompagné de son risotto	18 € *

Viandes

Burger charolais au foie gras et sa poire pochée, pineau rouge.....	20 € *
Filet de bœuf VBF, tonnelier charentais, gâteaux de chitaké.....	27 €
Tartare de bœuf coupé au couteau avec ses frites maison.....	20 € *
Magret de canard aux aïrelles	20 € *
Côte de bœuf accompagnée de légumes et poêlée de pomme de terre (minimum 2 personnes).....	54 €

Prix nets TTC en euros service 15% et TVA 10 % inclus- Boissons non comprises-
(commande minimum 2 plats à la carte.)

Menu 20€

« Vite mais bien »

(Servi le midi du lundi au vendredi)

Entrée / plat
ou Plat / dessert

Menu « Jeune Gourmet » 12€

(Menu enfant jusqu'à 12 ans)

Filet de poulet ou saumon avec frites ou risotto
2 boules de glace au choix

Menu 39€

« Le Meilleur du Marché »

Entrée + Plat + Dessert

Choix à la carte noté d'un *

Menu « Spécial Terroir » 45€

Foie gras frais de canard mi-cuit et son chutney de figes

ou

Langoustines flambées au Cognac et ses légumes en julienne

Filet de Bar au beurre blanc charentais spaghetti à l'encre de seiche

ou

Truite de Gensac sauce langoustine et sa fondue de poireaux

Médailon de Veau aux Truffes

ou

Pavé de bœuf sauce au poivre accompagné d'une poêlée champêtre

Baba au Cognac ou Café gourmand AVEC

Prix nets TTC service 15% et TVA 10% inclus- Boissons non comprises

CARTE DES DESSERTS

LES PIGEONS BLANCS

Assiette de 3 fromages	7 € *
Crème brûlée	7 € *
Panna cotta fruits rouges	7 € *
Cannelé glacé	7 € *
Tiramisu au cognac	8 €
Baba au cognac	8 €
Café gourmand	7 € *
Café gourmand AVEC douceur	9 €
Café ou chocolat liégeois	7 €
Coupe Iceberg (boule menthe chocolat, Get 27)	9 €
<u>Boule de glace</u> (menthe chocolat, vanille, caramel beurre salée, citron, chocolat, café, noix de coco, fraise, straciatella, nougat de Montélimar, sorbet poire, sorbet pomme verte)	2,5 €
