

Entrées

Six Huîtres Spéciales N°3 «Spécial Papin».....	16 € *
Foie gras frais de canard mi-cuit et son chutney de figes.....	16 € *
Salade gourmande et son foie gras.....	16 € *
Langoustines en nage.....	18 €
Fricassé d'escargots à la charentaise.....	18 €

Poissons

Filets de Bar beurre blanc charentais accompagné d'épinards nouveaux...	20 €
Poêlée de Saint Jacques au chorizo et son flan de légumes.....	20 €
Filets de truite de Gensac, fondue de poireaux, coulis de langoustines.....	18 € *
Lotte aux légumes primeurs au jambon.....	18 € *

Viandes

Burger charolais au foie gras et sa poire pochée, pineau rouge.....	20 € *
Filet de bœuf VBF, tonnelier charentais, gâteaux de chitaké.....	27 €
Ris de veau en cocotte, choux embeurré, lard craquant.....	30 €
Noisette d'agneau au jus de thym, écrasé de mongette.....	25 €
Emincé de veau aux champignons.....	20 € *

Fromages

Assiette de 3 fromages.....	7 € *
-----------------------------	-------

Desserts

Crème brûlée	7 € *	Baba au cognac	8 €
Panacotta fruits rouges....	7 € *	Craquelin	7 € *
Fraisier chocolat blanc...	7 € *	Tiramisu au cognac.....	8 €
Café gourmand.....	7 €	Café gourmand AVEC douceur...	9 €

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
Craquelin ou boules de glace

Menu 39€

« Le Meilleur du Marché »

Entrée + Plat + Dessert

Choix à la carte noté d'un *

Menu « Spécial Terroir » 45€

Foie gras frais de carnard mi-cuit et son chutney de figues

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

Médailon de Veau aux Truffes

Baba au Cognac

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