

Menu à 30 €

Entrées

1 x 6 Huitres spéciales N° 3 fines de claires, saucisse

Gaspacho Andaluz, œuf mollet, Chantilly aux herbes, Chips de serrano

Ravioles de langoustines, poireaux, bisque de crustacés

Plats

Poisson de la Cotinière selon arrivage, écrasé de pomme de terre, émulsion de bisque de crustacés

Magret de canard rôti au miel et aux épices, crème de champignons

Les plats sont garnis de bouquets de légumes de saison ainsi que de pommes de terre confites maison pour les viandes

Desserts

Fromage ou dessert au choix (supplément d 2 euros pour le croustillant glacé)

Provenance des produits

Partenaires du Marché de Jonzac : Poissonnerie Oléronaise, Fruits et Légumes Julien Glémet et Valérie David (bio), Œufs de "La Ferme de Jérôme", Huîtres de "Les Pousses Les "petits gris" de La Ferme Enchantée à Guitinières
Pain de la Boulangerie des Familles, M. Vieilletoile

Nos viandes : Magret de canard IGP, entrecôte France ou U.E

Allergènes

Céréales*, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait, graines de sésame, arachides, mollusques

N'hésitez pas à nous signaler toute intolérance alimentaire, le Chef adaptera ses recettes et supprimera le ou les allergènes vous concernant.

