

ENTRÉES

- Soupe de poissons maison** 9€
emmental, rouille et ses croûtons
- Grillons charentais** 9€
Recette maison.
- Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois"** 12€
foie Gras maison et aux cèpes
- La Salade surprise du chef** 12€
(version végétarienne sur demande)
- L'œuf d'automne** 13.5€
Crème de potimarron, foie gras, pleurotes noisettes.
- Salade Margelle :** 15€
Magret Séché Maison et toast de foie gras maison.
- Le foie gras de canard entier maison** 16€
mi-cuit au cognac

Vous souhaitez une de nos entrées en grand modèle ?
Supplément de 5 €

HUÎTRES

- L'unité N°3** 2.4€
Spéciales de chez Yves PAPIN
- 6 Huîtres N°3** 14.4€
Spéciales de chez Yves PAPIN
- 9 Huîtres N°3** 21.6€
Spéciales de chez Yves PAPIN
- 12 Huîtres N°3** 28.8€
Spéciales de chez Yves PAPIN

Commandez un de nos foies gras maison et/ou un magret séché : vous l'aurez sous vide sous 72h.

Menu

Menu

POISSONS

- Le Retour de la Criée** 22€
*sauce au choix**
- Les Noix de Saint-Jacques** 30€
Persillade aux Pâtes Fraîches
- Les Noix de Saint-Jacques** 32€
*sauce au choix**
- Bar Grillé entier ou Daurade Grillée** 24€
selon arrivage

VIANDES

- Andouillette de Jargeau** 22€
*190g environ, sauce au choix**
- Magret de Canard** 22€
*220g environ, sauce au choix**
- Le Filet de Bœuf** 28€
*220g environ, sauce au choix**
- Tournedos aux pleurotes** 30€
220g environ
- Le Filet de Bœuf des frères en gueule** 30€
emmental, jambon cru et sauce moutarde
- Les Ris de Veau façon Grand-Mère** 34€
pommes de terre grenaille et légumes

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Poissons : *Beurre Nantais ou Pesto de Coriandre*
VianDES : *Marchand de vin ou Sauce au Manslois ou Poivre vert*



MENU ENFANT

11€

(moins de 10 ans)

Entrée : *entrée du moment*

Plat : *le filet de poisson ou le steak haché
garnitures au choix : pâtes, riz ou/et légumes*

Dessert : *un dessert maison ou une glace 2 boules*

Boisson : *sirop à l'eau ou diabolo*

Prix net en euros, service compris