

Menu Les Artistes

Entrées

Arancini de riz,
crème de poivrons, coppa artisanale

ou

Crème brûlée aux épinards et ricotta,
lard fumé, herbes folles

Plats

Cabillaud en croûte de thym,
fenouil braisé, onctueux à l'ail

ou

Filet mignon de porc,
pistaches et gingembre, légumes de saison grillés
Nos plats sont accompagnés d'une variété de légumes de saison

Desserts

Vacherin fraise-framboise,
crème glacée *maison* à la vanille

ou

Moelleux aux amandes et dattes,
crème glacée *maison* au chocolat

Entrée + Plat + Dessert à 35 €

*Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons

*Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire dès la prise de commande

À la Carte

Nos Entrées

Gaspacho aux asperges vertes,
polenta et tomates confites, céréales
torréfiées -*végétarien*-

12 €

Arancini de riz,
crème de poivrons, coppa artisanale

12 €

Crème brûlée aux épinards et ricotta,
lard fumé, herbes folles

12 €

12 Escargots Petits Gris de Charente en
persillade et pommes dauphines

• *La Ferme Enchantée, 17500 La Guitinières*

13 €

Charcuterie artisanale de cochon noir Sicilia
– Nebrodi (Coppa, saucisson)

15 €

À la Carte

Nos Plats

Cabillaud en croûte de thym,
fenouil braisé, onctueux à l'ail

22 €

Filet mignon de porc, pistaches et gingembre,
légumes de saison grillés

22 €

Agneau de lait, millefeuille de pommes de terre,
sauce madère

28 €

Croustillant de thon albacore mi-cuit comme un
sushi, mousseline de carottes à l'orange

28 €

Pâtes fraîches, coquillages et crustacés
(moules, coqueaux, poulpe, seiches)

25 €

Ravioli *fait maison* aux blettes et parmesan,
sauce tomate – végétarien -

25 €

Entrecôte de bœuf VBF (400 gr.),
légumes en tempura

35 €

- Tous nos plats sont accompagnés d'une variété de
légumes de saison -

À la Carte
Nos Desserts

Vacherin fraise-framboise,
crème glacée *maison* à la vanille
9 €

Moelleux aux amandes et dattes,
crème glacée *maison* au chocolat
9 €

Entremet façon Piña Colada,
ananas rôti, crème glacée *maison* à la coco
10 €

Soufflé au Grand Marnier,
brioche perdue, crème glacée *maison* vanille
- **maximum trois par table** -
12 €

Assortiment de fromages
12 €

Café des Artistes
12 €

*Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons
*Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie
alimentaire dès la prise de commande