

Menu

Les Artistes

Entrées

Flan de foie gras, lard fumé et shiitaké

ou

Noix de St-Jacques avec corail snackées,
minestrone de céleri et pommes de terre

Plats

Wellington de volaille, jus de viande,
écrasé de légumes de saison

ou

Bouillabaisse de poisson et fruits de mer,
légumes en beignet, aïoli

Desserts

Mont-Blanc à la châtaigne, vanille et caramel
crème glacée *maison*

ou

Coulant au chocolat, cerise Amarena
crème glacée *maison* à la ricotta

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

Crème de chou-fleur,
brunoise de légumes, petit pain aux algues

-végétarien-

8 €

Flan au foie gras, lard fumé et shiitaké

12 €

Noix de St-Jacques avec corail snackées,
minestrone de céleri et pommes de terre

16 €

Terrine de campagne *maison*
aux cèpes et oronges

8 €

12 Escargots Petits Gris de Charente en persillade, pommes
dauphines

- *La Ferme Enchantée, 17500 La Guitinières*

13 €

***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 Plats

Wellington de volaille, jus de viande,
écrasé de légumes de saison

24 €

Bouillabaisse de poisson et fruits de mer,
légumes en beignet, aioli

22 €

Ris de veau meunière, sauce madère,
gratin de pommes de terre

30 €

Turbot et Morteau,
choux braisés, crème à l'estragon

26 €

Linguine aux coquillages et crustacés
(moules, coqueaux, poulpe, seiches)

25 €

Ravioli *fait maison*
porchetta (jambon blanc aux herbes) et mozzarella
- possibilité végétarienne -

20 €

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

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 Desserts

Mont-Blanc à la châtaigne, vanille et caramel
crème glacée *maison*

9 €

Coulant au chocolat, cerise Amarena
crème glacée *maison* a la ricotta

9 €

Moelleux aux amandes et dattes,
crème glacée maison au chocolat

9 €

Soufflé au Grand Marnier,
brioche perdue, crème glacée *maison* vanille

- *maximum trois par table* -

12 €

Assortiment de fromages

12 €

***Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons**

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

Menu enfant à 12.50 €

- Cabillaud croustillant
ou
steak haché
accompagné de pommes de terre frites

- Glace maison à la fraise ou vanille
- Boisson sans alcool au choix

***Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons**

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