

Menu Signature 69€  
(Le menu est décomposable)

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez  
M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de  
Légumes oubliés 34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages 12€  
Le chariot de fromages sélectionnés

Dessert à choisir en début de repas 15€  
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

- Fraisier du printemps 2019, vanille, tonka et sorbet fraise mentholé
- La tarte au chocolat noir pure origine du Bélize, sorbet agrumes
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- La forêt noire, version limousine

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE  
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire



...Nous découvrir...  
Entrées, plats et desserts de saison

(Ce menu ne peut être décomposé)

**33€**

#### LES ENTREES

- Déclinaison autour de la courgettes et chorizo, l'œuf en espuma
- Crème de langoustine comme une île flottante aux deux saumons (mariné et fumé)

#### LES PLATS

- Poisson du marché, sauce aux coquillages et caviar d'aubergine
- Suprême de volaille, champignons et beurre végétal

#### LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- Fraisier version printemps 2019 à la vanille, tonka et sorbet aux fraises mentholées

**NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE**

**Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire**

Ce menu est servi le soir et le week-end

**LES PRODUITS ONT DU TALENT 49€**

(Le menu est décomposable)

#### Les entrées 26€

Asperges, crème d'herbes et anguille fumée

ou

Foie gras maïs et pop corn

\*\*\*

#### Les plats 28€

Sabre, coquillages, pulpe de pomme de terre de l'île de Ré et beurre monté

ou

Agneau de lait farci, croque d'abattis, petits pois, champignons et jus d'agneau

\*\*\*

#### Chariot de fromages régionaux

ou

Dessert à choisir sur la carte en début de repas