

Menu

PLAISIR

70 €

ENTRÉES

À la carte 23 €

Foie gras de canard mi-cuit de St-Romain, M. Ribéreau, pain d'épices maison au miel de St-Sornin, gelée de coing, verjus et poivre de Timut.

SUPPLÉMENT 5 €.

Ou

Mosaïque de patates douces, panais et poireaux braisés dans des algues nori, gel herbacé et pomme granny.

Ou

Ravioles aux escargots « gros gris » d'Adriers, crémeux de chou-fleur au persil, huile d'herbes infusées, tuile de lard du moulin.

PLATS

À la carte 27 €

Retour de pêche de La Rochelle, petit épeautre, matignon de légumes, marinière crémée et coquillages.

Ou

Filet mignon de cochon de chez M. Sergent à Vitrac, pommes de terre sautées aux champignons et aux cébettes, jus réduit à la truffe.

Ou

Rosace de céleri braisé au thym citron, crème aux fines herbes et coulis mandarine, noix de pécan et cajou.

FROMAGES

(en supplément 17 € le plateau)

Les fromages affinés de chez From Terroir, salade mêlée à l'huile de noix de Mainzac, oignons frits.

PRÉ-DESSERT

Le pré-dessert de Matthieu, notre pâtissier.

DESSERTS

À la carte 17 €

Au choix

*Tous les plats de ces menus peuvent être choisis séparément ;
le tarif à la carte s'appliquera.*

*Nous travaillons des produits frais, nous pouvons donc avoir des manquants.
Les prix indiqués sont TTC et le service est compris.*

