

Menu (25€/Pers)

Apéritif

Crème de champignons

Ou

Crème de lentilles

Ou

Potage cultivateur

Ou

Potage citrouille, pomme de terre, carotte

Ou

Crème de champignons

Ou

Potage « façon pot au feu vermicelle »

Ragout de tranches d'encornet géant au chorizo à la provençale

Ou

Duo de terrine (poisson fleur de paprika et pressé de joue de bœuf aux carottes accompagné de leurs sauces)

Ou

Assiette marine

(Moules vinaigrette aux herbes, crevettes roses, anchois frais mariné citron et agrumes sur toast grillé,

Salade de harengs et pomme de terre, salade de perle marine fruit de mer et poisson)

Ou

Dos de colin et sa sauce blanquette de la mer sur rizotto

Ou

Cassolette de poisson et fruits de mer au riesling

Ou

Pave de merlu sur sa purée de pomme de terre douce à la crème et sauce safran

Ou

Tarte fine de chèvre chaud aux pommes, miel et noix et sa salade mesclun

Ou

Lasagne aux deux saumons et petit légumes

Ou

Mousse d'aile de raie au piquillos sur ses tagliatelles de légumes

Ou

Ailes de raie beurre blanc aux câpres sur étuvée de poireaux
Ou
Encornet farci géant au riz catalan coulis de tomate aux oignons
Ou
Terrine de truite aux amandes avec son aïoli
Ou
Assiette du terroir (rillettes, terrine de campagne au vieux pineau maison, foie gras maison, salade de langue et pomme de terre maison)

Moment glacé

Cœur de jambon braisé, jus au vieux pineau et champignon
Ou
Poule au pot, son riz à la brunoise de légumes, sa purée de céleri/pomme de terre et sa sauce poulette
Ou
Sauté de porc à la moutarde au miel
Ou
Noix de joue de bœuf à la bordelaise
Ou
Roti d'échine de porc confit à la sauce pleurotes
Ou
Blanquette de volaille à l'ancienne
Ou
Roti de bœuf
Ou
Confit de cuisse de canard
Ou
Papillote de coquelet à la méridionale ou moutarde au miel.
Ou
Lapin chasseur
Ou
Parmentier à l'effiloché de bœuf et coulis champignons
Ou
Gourmandin d'aiguillettes de poulet, sa farce fine et ses pommes fruits, sauce au cidre

Accompagné de sa garniture du moment

Fromages et salade

*Petits choux à la crème mousseline (ou glace vanille), chocolat chaud
et chantilly*

Ou

Tropézienne

Ou

Foret noire

Ou

Gâteau de crêpes et sa crème anglaise

ou

Verrine Pana cotta à la gelée de fruits rouges

Ou

Verrine tiramisu spéculos et chantilly café

Ou

Soufflé glacé grand marnier et son coulis

Ou

Tarte pomme et poires crumble

Ou

Gâteau de crêpes

Ou

Tarte caramel beurre salé aux noisettes et ganache chocolat

Ou

cheesse cake

ou

Tarte citron meringuée

Café

MENU

(Menu servi avec apéritif à table, potage, une entrée, plat, fromage, dessert, café =27 euros/pers)

(Menu servi avec apéritif à table, potage, deux entrées, plat, fromage, dessert, café =31 euros/pers)

(Menu non servi avec personnel cuisine, avec apéritif à table, potage, une entrée, plat, fromage, dessert, café =23 euros/pers)

(Menu non servi avec personnel cuisine, avec apéritif à table, potage, deux entrées, plat, fromage, dessert, café =27 euros/pers)

(Forfait vins 3€/pers ou à la consommation)
(Moment glacé 1€/pers)

Apéritif

Potage au choix (crème provençale, crème de citrouille aux lamelles de jambon fumé, crème de haricots aux miettes de morue et chorizo, crème de champignons au chou chinois et lardons, Crème de chou fleur et de pomme de terre aux rondelles, de saucisse de Morteau, soupe de poisson et garnitures, Velouté citrouille pomme de terre et sa brunoise, Velouté dubarry et sa julienne de poireaux, Crème de pois cassé à l'émince de chou patchoy, soupe de chou et de saucisse fumé)

Assiette charentaise de la ferme (manchon de canard confit maison, farci poitevin maison, terrine campagnarde au cognac, galantine de volaille forestière maison, salade et oignons cuit, noix)

Ou

Assiette de la mer (terrines de poisson aux petits légumes, rilette de maquereau sur toast, tartare de saumon aux algues, crevette flambées au cognac)

Ou

Assiettes festives terre et mer (terrines de st jacques, lotte et sa sauce, terrine de pressé de joue de bœuf au foie gras et confiture d'oignons)

Ou

Assiettes terrines festives au canard (foie gras, galantine au pineau, rilette de canard et magret fumé)

Ou

Salade périgourdine au foie gras

Ou

Assiette marine (beignets de calamars, crevettes, anchois frais marinés, moules ravigotes, saumon fumé)

Ou

Assiette maritime (beignet de calamar et sa sauce tartare, moules au pineau, crevettes flambées)

Ou

Rougets en brochette, mini ratatouille et coulis piquillos

Ou

Ecrasé de pomme de terre et émietté de morue et huile de noix

Ou

Filet de saumon sur flan de courgettes au beurre rouge

Ou

Cabillaud sur lit de purée de panais et coulis citron aneth

Ou

Brochettes de gambas décortiquées et flambées sur lit de poireaux

Ou

Dôme de saumon et mousse de st jacques sur lit de petits légumes au beurre blanc aux herbes

Ou

Cocotte de poisson méditerranée à la brunoise provençal et coulis de crème de paprika

Ou

Brochette de poisson impérial sur lit d'étuvée de poireaux et fenouil au beurre d'herbes fraîches

Ou

Duo de saumon (rôti et en tartare aux herbes), beurre blanc à l'aneth et croustillant au parmesan

Ou

Lieu poêlé à l'écrasée de patate douce et coulis de petits pois au persil

Ou

Filet de saumonette sur blenis et son coulis blanquette de la mer

Ou

Double filet de plie à la mousse de saumon à la julienne de légumes et coulis de tomates confites crémée

Ou

Papillote en feuille de banane filet de dorade, crevette, herbes thaï au coulis d'étrilles

Ou
Cassolette de cabillaud et noix de pétoncle au riesling
Ou
Véritable coquille st jacques à la bretonne
Ou
Cœur de colin au chorizo doux sur brunoise provençale au piment
d'Espelette
Ou
Bouchée à la reine au ris de veau
Ou
Cassolette de ris de veau et d'escargot au vin jaune
Ou
Cassolette de joue de sandre et noix de pétoncle au riesling
Ou
Mousse de st jacques aux agrumes sur flan de butternut et son beurre
blanc aneth et citron

Moment glacé au choix(en supplément)

Onglet de veau grillé et sa sauce crème de tomate
Ou
Parmentier de canard confit maison et ses coulis cèpes
Ou
Filet de volaille farci « en rouleau » à la duxelles de champignons et
crème de pleurotes
Ou
Brochettes de tête de filet mignon de porc sauce aux éclats de morilles
Ou
Demi-magret de canard grillé au jus de champignons
Ou
Filet mignon de porc à la crème moutarde au miel
Ou
Suprême de poulet fermier farci de pommes à la crème de cidre
Ou
Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes
Ou
Navarin d'agneau aux carottes boule
Ou
Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au
pesto rouge
Ou
Papillote de cuisse de pintade à l'étuvée de choux et jambon fumé à la
crème de porto
Ou
Ballottine de volaille farci et sauce marchand de vin

Ou
Civet de porc aux olives et pruneaux
Ou
Cuisse de canette farcie et braisée au vin rouge et jus de poire
Ou
Joue de porc confite sur lit de choux rouge cuisiné
Ou
Roti de veau à la crème de pleurotes
Ou
Sauté de canard à la provençale
Ou
Pièce de bœuf (0,160grs) dans le cœur de rumsteck mûré
Ou
Sauté de lièvre « chasseur »
Ou
Filet de kangourou avec sa sauce aux airelles

Accompagné de deux garnitures

Fromage et salade

Croustillant au chocolat
Ou
Fondant au chocolat
Ou
Tarte tatin et boule de glace
Ou
*Café gourmand (café, fondant chocolat, crème citron sur sablé, mini
crème caramel)*
Ou
Mousse chocolat et orange
Ou
Opéra et crème anglaise café
Ou
Petits choux à la crème mousseline, chocolat chaud et chantilly
Ou
Mousse aux fraises et chocolat blanc
Ou
Délice de chocolat et de nougatine
Ou
Sablé pomme spéculos
Ou
Tiramisu fruits rouges
Ou

Panna cota et mousse chocolat, meringues
Ou
Fraisier ou poirier ou framboisier ou pêcher
Ou
Poire chocolat, boule de glace vanille et chantilly
Ou
Tartelette ganache chocolat et caramel beurre salé
Ou
Café gourmand (verrine mousse chocolat sur pralin, mousse citron et ses éclats de meringue mousse fraise sur coulis fraise)
Ou
Soufflé glacée grand marnier et son coulis
Ou
Gâteau au fromage blanc et sa compotée de fruits rouges

Café (sauf pour café gourmand)