

Menu
(35€/personne)

Flan de poisson au citron confits, sa crème de tomate et son crumble sur lit de légumes confit

Ou

Carpaccio de crudités et sa chantilly aux herbes fraîches

ou

Tarte aux légumes , ricotta au herbes et son œuf poche et son coulis pesto

Ou

Tourte aux champignons, noix, légumes et crème de reblochon

Ou

Assiette de poisson fume maison sur sa petite salade pomme de terre maison aux herbes et sa crème

Brioche de la mer et sa sauce vin blanc mandarine

ou

Mignonette de poulet farce forestière et sa sauce chanterelles

ou

Moelleux de volaille à la duxelles de champignons et sa crème de chanterelles et son flan de pomme de terre à la confiture d'oignons

ou

Parmentier de pull beef déstructuré et son jus corse au paprika fumé

Ou

« sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au pesto rouge

Moelleux chocolat et cœur praliné et sa glace à la crème de cognac

Ou

Fin sable et son **crèmeux** citron et éclat de meringue

Ou

Pomme au vin, miel et crème fouettée au calvados à la fève de tonka

Ou

Mousse vanille, cœur fruits rouges, glaçage framboise

Ou

Gâteau au fromage blanc et sa compotée de fruits rouges

MENU

(Menu servi avec apéritif à table, une entrée, plat, fromage, dessert, café =32 euros/pers)

(Menu servi avec apéritif à table, potage, une entrée, plat, fromage, dessert, café =36 euros/pers)

(Pain, nappes, serviettes et vaisselle fournis)

Option vin vrac 1€/pers

Option vin bouteille 2€/pers

Crème de champignons au chou chinois et lardons, Crème de carotte et de pomme de terre aux rondelles de saucisse de fumé, soupe de poisson et garnitures, Velouté citrouille pomme de terre et sa brunoise,

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

Ou

Assiette de la mer (terrines de poisson aux petits légumes, rillettes de maquereau sur toast, poisson fume maison, crevettes et mayo)

Ou

Assiettes festives terre et mer (terrines de poisson et sa sauce, terrine de pressé de joue de bœuf et confiture d'oignons)

Ou

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

Ou

Filet de maquereau marine aux agrumes sur flan de courgettes au beurre rouge

Ou

Eglefin sur lit de purée de panais et coulis citron aneth

Ou

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

Ou

Cocotte de poisson à la brunoise provençale et coulis de crème de paprika fumé

Ou

Cassolette de cabillaud et noix de pétoncle au riesling

Ou

Papillotes de dorade sur son riz et mini ratatouille

Ou

Assiette de poisson fume maison sur sa petite salade pomme de terre maison aux herbes et sa crème béarnaise

Ou

Bouchée à la reine aux « sot l'y laisse » de volaille à la crème de vin doux aux chanterelles

Ou

Salade de duo d'endives et betteraves à la vinaigrette basilic et son saumon gravelax en carpaccio

Parmentier de bœuf confit maison et ses coulis cèpes (présenté de façon individuel avec la viande et la purée bien séparée)

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 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

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 farcie 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 maison sur lit de choux rouge cuisiné et son coulis

Ou

Roti de veau à la crème de pleurotes

Ou

Sauté de lapin « chasseur »

Ou

Roti de bœuf sauce bordelaise

Ou

Noix de jambon au miel et orange et son coulis

Accompagné de garnitures

Fromages et salade de jeunes pousses

Fondant au chocolat

Ou

Tarte tatin et boule de glace

Ou

Café gourmand (café, fondant chocolat, crème citron sur sablé, mini crème brûlée)

Ou

Opéra et crème anglaise café

Ou

Petits choux à la crème mousseline, chocolat chaud et chantilly

Ou

Tiramisu fruits rouges en verrine

Ou

Panna cota et mousse chocolat, meringues

Ou

Poire chocolat, boule de glace vanille et chantilly

Ou

Sable crémeux chocolat au coulis 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)

Menu
45€/personne service compris

Nage de st jacques aux algues à la crème de petit pois, julienne de cèpes
Ou
Filet de st pierre, sa mousseline de panais, éclats de chorizo et crème de caramel de cognac
Ou
Dos de cabillaud sur son blé de pomme de terre et crème de tomate aux oignons frits
Ou
Brochette de joue de sandre et boule de carottes glacées, sauce bisque de homard

Tournedos de filet de rumsteack mûr et petites de foie gras, coulis bordelaise, échalote confite et lingot de pomme de terre
Ou
Suprême de volaille farcie sous peau aux pommes poêlées flambées au vieux pineau, son jus de cidre et sa pomme de terre confite au safran
Ou
Tonneaux de filet mignon de porc sésame, flan à la duxelles de champignon, coulis de crème de chorizo
Ou
Papillote de volaille à la tombée de choux vert au beurre, jambon fumé et sa crème de porto blanc

Assiette de fromages et jeunes pousses

Carpaccio d'agrumes, ananas et mangue et sa glace passion maison
Ou
Fine pâte sucrée, crèmeux orange, confit d'orange, mousse chocolat et sa glace crème de lait maison
Ou
Buchette citron, croustillant praline et marmelade d'agrumes
Ou
Rectangle de chocolat croustillant au lait et dulce caramel salé

Café ou thé et sa sucrerie.