

Le Menu

Les entrées

Velouté Du Barry, pépites de foie gras
Effeillé de thon façon Gravlax, chantilly citron Yuzu
Pressé d'aiguillettes de volaille aux châtaignes et morilles
Marbré de foie gras maison, miroir exotique (sup 3.00 €)
Juste cuit de Noix de St Jacques, coulis de mangue
Ravioles de Royan, crème de lentilles et noix

Les plats de viande

Suprême de pintade grillé au thym et citron
Sauté de joue de bœuf comme un civet
Magret de canard et son jus à l'orange
Vol au vent de ris de veau, crème de foie gras (sup 5.00 €)
Accompagné de pommes mitraille rôties et chou rouge braisé

Ou

Les plats de poisson

Pièce de cabillaud en chemise de lard, sauce bordelaise
Pavé de sandre rôti, sauce champagne
Accompagné de risotto de chou-fleur

Fromage affiné de nos régions, bouquet de salade (sup 6.00 €)

Les desserts

La tarte à l'orange, zests et meringue
Coulant chocolat, « caramiel » au beurre salé
Une forêt blanche, comme la noire... mais blanche
Croustillant d'ananas rôti, coulis exotique
Parfait glacé aux cranberry
Madame Tatin se fend la poire
Café ou thé, farandole de gourmandises

L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »