

Pour commencer

<i>Salade façon Périgourdine, gésiers de canard, foie de volaille et œuf</i>	14€
<i>Trilogie de Saumon : En carpaccio, Tartare et Rillettes maison</i>	12€
<i>Mi-cuit de foie gras de canard au vin de Chinon épicé, chutney maison</i>	18€
<i>Velouté d'écrevisses, ses ravioles du Royan, son foie gras poêlé</i>	17€

Pour suivre

<i>Filet de bœuf aux girolles</i>	28€
<i>Suprême de Poulet à la truffe, sauce aux truffes</i>	23€
<i>Filets de sole tropicale, crème safranée au champagne</i>	19€
<i>Ris de veau poêlé, sauce aux champignons de saison</i>	25€
<i>Confit de sanglier à la provençale</i>	19€
<i>Saint Jacques poêlées, perles de citron poivré</i>	25€

Florilège fromager

<i>Assiette de notre Maître fromager</i>	8€
--	----

Les desserts

<i>Bavarois à la mangue, cœur coulant à la mangue</i>	8€
<i>Fondant au chocolat, coulant à cœur</i>	8€
<i>Millefeuille, crème pâtissière au caramel</i>	8€
<i>Tatin maison pommes caramélisées fleur de sel</i>	8€
<i>Coupe de sorbet trois boules au choix</i>	6€

(Mandarine-mangue-citron-poire- pomme-fraise-ananas-coco -caramel beurre salé-chocolat-vanille-café -framboise-pistache).

***Tous nos plats sont accompagnés avec des légumes et préparations selon l'humeur du Chef
où le retour du marché***



Menu de l'Auberge à 30 €

Trilogie de Saumon : En carpaccio, Tartare et Rillettes maison

OU

Salade façon Périgourdine, gésiers de canard, foie de volaille et œuf

#

Confit de sanglier à la provençale

OU

Filets de sole tropicale, crème safranée au champagne

#

Dessert Maison au choix dans la carte

Menu Gourmand à 38 €

Velouté d'écrevisses, ses ravioles du Royan, son foie gras poêlé

OU

Mi-cuit de foie gras de canard au vin de Chinon épicé, chutney maison

#

Ris de veau poêlé sauce aux champignons de saison

OU

Suprême de Poulet à la truffe, sauce aux truffes

OU

Saint Jacques poêlées, perles de citron poivré

#

Dessert Maison au choix dans la carte

***Tous nos plats sont accompagnés avec des légumes et préparations selon l'humeur du Chef
où le retour du marché***

Notre cuisine est faite Maison et élaborée à partir de produits frais et de saison