

## Pour commencer

<i>Aumônière de crottin de chèvre, oignons caramélisés, miel et tomate</i>	12€
<i>Tatin de boudin noir pommes caramélisées et camembert</i>	15€
<i>Mi-cuit de foie gras de canard au vin de Chinon épicé, compotée de fruits secs</i>	18€
<i>Velouté d'écrevisses, ses ravioles du Royan, son foie gras poêlé</i>	17€

## Pour suivre

<i>Filet de bœuf en chapelure d'agrumes, écrasé de pommes de terre à l'arôme de truffe, Légumes de saison</i>	28€
<i>Epaule de cochon confite à l'ail et au romarin, sauté de pommes de terre et choux fleur</i>	19€
<i>Filet de Loup cuit à l'unilatéral, mousseline de topinambour, rubans de carottes et asperges</i>	21€
<i>Filet de Saint Pierre, sauce vanille, écrasé de pommes de terre Vitelotte et légumes du moment</i>	25€
<i>Ris de veau poêlé sauce aux morilles et croquants de légumes</i>	25€
<i>Duo terre mer de Saint Jacques, perles de citron poivrées, mousseline de boudin noir, écrasé de pommes de terre à l'arôme de truffe, Emulsion de betterave</i>	25€

## Florilège fromager

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

## Les desserts

<i>Millefeuille de chocolat blanc et fruits rouges</i>	8€
<i>Crumble de fruits de saison</i>	8€
<i>Tarte citron meringuée au coulis de fruits rouges</i>	8€
<i>Mousse aux agrumes de saison</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-tomate basilic-barbe à papa).*

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

