

Entrées

Velouté de potimarron et chou fleur , foie gras poêlé <i>(Suggestion de verre de vin : Vouvray blanc sec 7 €)</i>	13 €
Terrine de Foie Gras de canard marbré au piment d'Espelette , condiment du moment et sa brioche <i>(Suggestion de verre de vin : Pacherenc moelleux du Vic-Bilh blanc 8 €)</i>	16 €
Œuf cocotte, châtaigne et girolles , lard fumé, gressin « maison au pavot » <i>(Suggestion de verre de vin : Pouilly fumé Nicolas Emereau blanc 9 €)</i>	12 €
Tataki de Saumon , crémeux de petits pois mentholé <i>(Suggestion de verre de vin : Vouvray blanc sec 7 €)</i>	15 €

Poke Bowl

(Suggestion de verre de vin : Haut-Poitou rosé sec 4€)

Tataki de Thon, riz blanc, fève de soja, melon, avocat , sauce poké	14 €
--	------

Salades

(Suggestion de verre de vin : Côtes de Provence rosé, château Roubine 7 €)

	Petite	Grande
César (Filet de poulet, croutons, tomates confites, parmesan, mesclun et sauce César)	9.90 €	13.90 €
Chèvre chaud (Chèvre du Poitou, tomate, pignons, lardons, mesclun)	9.90 €	13.90 €

Poissons

Dos de Cabillaud rôti, émulsion au chorizo , risotto de perle de pâte, parmesan et chorizo <i>(Suggestion de verre de vin : Pouilly fumé Nicolas blanc Emereau 9 €)</i>	17 €
Curry de Lotte , riz à l'ananas <i>(Suggestion de verre de vin : Bergerac blanc BIO l'Abeille et la Fleur 5 €)</i>	21 €

Viandes

Entrecôte de Bœuf , sauce au poivre vert, pommes de terre grenailles <i>(Suggestion de verre de vin : Saumur Champigny rouge « clin d'œil » 6 €)</i>	19 €
Cuisse de Canard confite « maison » , sauce poivres, sautées de pommes de terre et champignons <i>(Suggestion de verre de vin : Saint Nicolas de Bourgueil rouge dom. Delanoue 6 €)</i>	18.50 €
Filet de Bœuf Limousin , sauce au Porto, légumes du moment (Rossini avec escalope de foie gras poêlée, supplément 4€) <i>(Suggestion de verre de vin : Château Picampeau Lussac Saint-Emilion AOC 7 €)</i>	23 €

Les Tartares

servis avec frites(*) et salade verte

Le Classique (non préparé) <i>(Suggestion de verre de vin : Saumur Champigny rouge « clin d'œil » 6 €)</i>	19 €
Le Rossini (poêlé « aller-retour » avec escalope de foie gras poêlée)	24 €

Burger

servi avec frites(*) et salade verte

(Suggestion de verre de vin : Haut-Poitou Cabernet franc vieilles vignes cuvée prestige rouge 6€)

Le Burger Périgourdin (pain, bœuf haché, lard, tomate, échalotes, crème de mayonnaise au vin rouge) (avec escalope de foie gras poêlée, supplément 4€)	18 €
--	------

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et crus sauf (*)

Pour les personnes ayant des contraintes alimentaires, n'hésitez pas à nous demander la carte avec la liste des ALLERGENES

Tous nos prix sont nets (dont TVA : 10%)

Offre susceptible de modifications / viande Bovine et viande de Volaille d'origines Française

Fromage Gourmand

Assortiment de notre Maître Affineur, bouchée sucrée et salade 8 €

Desserts

Moelleux au chocolat mi-cuit cœur coulant, (nécessite dix minutes de cuisson),
glace vanille bourbon 8 €

Pavlova, crème lemon curd aux fruits 8 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon 8 €

Coupe de Champagne Gourmande (composé de 5 mignardises) 10 €

Café Gourmand (composé de 5 mignardises) 8 €

Coupe de glace (*) 3 parfums, chantilly et coulis 8 €

Menu Gourmand 39€

Terrine de Foie Gras de canard marbré au piment d'Espelette,
condiment de tomate et gingembre et brioche
OU

Tataki de Saumon, crémeux de petits pois mentholé

Dos de Cabillaud rôti, émulsion au chorizo, risotto de perle de pâte, parmesan et chorizo
OU

Entrecôte de Bœuf, sauce au poivre vert, pommes de terre grenailles

Moelleux au chocolat mi-cuit cœur coulant, glace vanille bourbon (nécessite dix minutes de cuisson)
OU

Crème brûlée à la vanille Bourbon
OU

Coupe de Champagne Gourmande (composé de 5 mignardises)

Menu de saison 32€

(Suggestion de vin : Rosé Côte de Provence BIO la Roubine)

Œuf cocotte, châtaigne et girolles, lard fumé, gressin « maison au pavot »

Cuisse de Canard confite « maison », sauce poivres, sautées de pommes de terre et champignons

Pavlova, crème lemon curd aux fruits

CARTE POUR LES ENFANTS (jusqu'à 8 ans)

Burger Classique, (steak haché, emmental, tomate, sauce) frites 12€

Cabillaud pané, frites OU pâte 8€

Steak haché, frites OU pâte 8€

Pâtes Napolitaine 6€

Glaces avec chantilly et coulis : 1 boule 4€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€

Punky vanille 6€



OU **Friky fraise 6€**

