

Menu Gourmet

Entrée+plat+dessert 29 €uros

- Entrée+plat+fromage+dessert 35 €uros

Mise en bouche

(Appetizer)



Ravioles d'escargot, purée de persil et sa crème d'ail en émulsion

(Ravioles d snails, parsley purée, and his cream d garlic émulsion)

Tartine de Chèvre chaud, magret de canard séché par nos soins , chutney de poires au Roquefort

(Slice of warm goats, dry duck, pears cheese chutney)

Langoustines rôties au beurre de carapaces, flan de brocolis, bouillon émulsionné à l'anis vert

(Langoustines roasted in shell butter, broccoli flan, broth emulsified with green anise)



Pavé de bœuf poêlé en cuisson lente et son infusion de sauge

(Pole in slow cooking steak and his infusion of sage)

Ris d'agneau sauté au beurre minute, jus du moment.

(Ris d lamb jumped minute butter, juice of the kid)

Retour de la criée (Port de la Cotinière – Iles d'Oléron)

(Return of the cream)



Assortiment de fromages affinés et son verre de vin

(Assortment of cheeses and a glass of sparkling wine)

Café ou thé gourmand

(Coffee or tea gourmet)

Soufflé glacé aux mûres sauvages, son coulis et sa tuile craquante

(Breath frozen blackberries, the grout and its split tile)

(Servi uniquement les soirs et week-end)