

Menu Gourmet

Entrée+plat+dessert 29€ ou entrée+plat+fromage+dessert 35€

Mis en bouche

-Cuisses de grenouille semi-désossée poêler, tombée d'épinards, crème acidulée

ou

-Feuilleté d'escargots sauvage aux shitaké sauté minute, crème de cognac

ou

-Carpaccio de bœuf maison, huile de basilic et ses condiments

-Tournedos de canard, foie gras pôler, jus au pineau des charentes

ou

-Ris de veau pôler et asperge verte, jus du moment, mousseline de légumes ancien

ou

-Retour du port de la Côtinière,

-Croquant aux amandes, ganache chocolat blanc au poivre de cassis et sa gelée de fruits

rouges, coulis combava

ou

-Sablé vanille, crémeux de figue au lait d'amande, glace pistache et fruits d'automne

ou

--Plateau de fromages affinés et son verre de vin