

Menu Carte

Composez votre repas...

Entrée et Plat	26 €
Plat et Dessert	25 €
Entrée, Plat et Dessert	31 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert	35 €

Tous nos desserts étant réalisés « maison » merci de les commander en début de repas

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Une boisson, un plat et un dessert	11 €
------------------------------------	------

Entrées

Foie Gras de Canard Maison Mariné à la Sangria (+ 3€)

Gelée de Sangria, Toasts

Déclinaison de Fromages de Chèvre

Toast de Chèvre Chaud Lardé, Nem de Chèvre et Verrine de Chèvre Frais,
Mesclun de Salade

Tataki & Makis de Thon, Sauce Soja Sucrée

Salade Croquante de Chou Chinois & Crudités à la Vinaigrette Aigre Douce

Velouté de Potimarron aux Champignons de Saison
& Pétoncles

Tarte Tatin de Fromage de Chèvre, Pommes au Miel
& Magret de Canard Fumé (15 minutes de cuisson)

Mesclun de Salade & Noix

Plats

Poissons

Merlu Grillé

Farfalles aux Fruits de Mer, Sauce Crémée au Cidre & Poireaux, Parmesan

Filet de St Pierre & Beurre Blanc au Chardonnay (+3€)

Fondue de Poireaux, Duo de Purées (Carottes & Céleri)

Gambas à la Plancha

Risotto au Lait de Coco, Citronnelle, Piment d'Espelette & Ananas

Cabillaud et Embeurrée de Pommes de Terre à l'Andouille

Sauce à l'Andouille de Guéméné

Viandes

Filet de Bœuf (180 g) de Race Parthenaise (+3€)

Jus Réduit & Pommes de Terre Grenailles

Fricassée de Rognons de Veau Flambés au Cognac

Graine de Moutarde, Pommes de Terre Grenailles & Champignons de Saison

Souris d'Agneau Braisée à l'Ancienne (+2€)

Embeurrée de Pommes de Terre et Jus de Cuisson

Magret de Canard Fermier au Miel d'Epices

Embeurrée de Pommes de Terre

Desserts

Tous nos desserts étant réalisés « maison » merci de les commander en début de repas

Sélection de Fromages Affinés « La Botte de Paille »

Mi-Cuit au Chocolat Noir & Crème Glacée Nougat

Tiramisu Maison Ananas & Fruits de la Passion

Citron Jaune & Meringues

Sphères de Gelée Citron, Sorbet Citron, Sablé Breton & Crémeux Citron

Poire Pochée Panée au Pralin

Ganache Chocolat Noir

Brioche Perdue

Caramel à la Fleur de Sel et Crème Glacée Confiture de Lait

Origine de Nos Produits

Filet de Boeuf, Souris d'Agneau, Rognons

Canard Fermier 

Fruits & Légumes

Poissons

Tradition, Pain Passion & Brioche

Baguette Rustique & Gâtinais

Bière en Bouteille Artisanale " La Pictave "

Fromages Affinés

"Viandes à Parth'" Parthenay

"Ferme de la Nalière" Exireuil

"Chris-Primeurs" Saint Pardoux

Pêcherie Océane de la Rochelle

"Boulangerie Defaye" Parthenay

"Boulangerie Wypych" Parthenay

"BAF" Fontaine-le-Comte

"La Botte de Paille" Parthenay