

# Menu Carte Printemps 2019

Composez votre repas...

Entrée et Plat	26 €
Plat et Dessert	25 €
Entrée, Plat et Dessert	31 €
Plat, Fromage et Dessert	29 €
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€)**

Toasts

### **Déclinaison de Fromages de Chèvre des Deux-Sèvres**

Toast de Chèvre Chaud Lardé, Nem de Chèvre & Fromage de Chèvre Frais,  
Mesclun de Salade

### **Tartare de Thon aux Aromates, Citron Vert & Echalotes**

Mesclun de Salade & Parmesan

### **Piperade & Œuf de Ferme Poché**

Julienne de Saucisse de Naples & Oignons Frits

# Plats

## Poissons

### **Cabillaud & sa Panure de Citron**

Beurre Citronné, Asperges Vertes, Pois Gourmands, Fèves de Soja & Pommes de Terre

### **Gambas à la Plancha & Nouilles Asiatiques Sautées**

Petits Légumes, Sauce Soja Sucrée & Cacahuètes

### **Filet de Bar Grillé & son Jus Corsé à la Saucisse de Naples (+3€)**

Risotto Crémeux au Parmesan, Asperges Vertes

## Viandes

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

Panure à la Moelle & aux Herbes, Jus Réduit & Pommes de Terre Grenailles

### **Selle d'Agneau Farcie aux Morilles & Jus à l'Ail**

Pommes de Terre Grenailles & Petits Légumes

### **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 Vanille Maison

### Tiramisu Fraise & Rhubarbe

### Pommes au Sirop d'Erable, Sablé Breton

Crème Glacée Vanille Noix de Pécan, Emulsion Capuccino

### Brioche Perdue

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

## Origine de Nos Produits

Filet de Bœuf, Selle d'Agneau

Canard Fermier 

Fruits & Légumes

Poissons

Tradition, Pain Passion & Brioche

Baguette Rustique & Gâtinais

Casse-Cou Bière Blanche & Rousse

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

Niort

"La Botte de Paille" Parthenay