Menu Carte Automne 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 sans Alcool (jus de fruits, soda, ice tea...)
un Plat selon Arrivage et sur Demande 11 €
et un Dessert
(Mi-cuit au Chocolat ou deux Boules de Glace)

Entrées

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

Déclinaison de Fromages de Chèvre de Saint-Pardoux
Chèvre Chaud au Miel & Thym, Nem de Chèvre au Bacon
& Fromage de Chèvre Frais Ail & Ciboulette, Mesclun de Salade

Velouté de Potimarron & Julienne de Saumon Fumé
Champignons de Saison & Brisures de Noisette

Gambas Flambées au Cointreau
Salade de Légumes Croquants & Vinaigrette à l'Orange

Plats

Poissons

Cabillaud à l'Andouille de Guéméné
Purée à l'Andouille & Jus de Viande

Saint Jacques Snackées & Petit Jus Réduit
Risotto aux Copeaux de Parmesan & Purée de Potimarron

Saumon Grillé & Beurre de Tubercule
Pommes Vapeur & Fondue de Poireaux

Viandes

Filet de Bœuf (180 g) de Race Parthenaise (+3€)
Jus Réduit & Pommes de Terre Grenailles

Burger de Gâtine
Pain du Four à Bois, Bœuf Haché de Parthenaise, Fromage de Chèvre, Comté, Compotées d'Oignons et de Tomates, Grenailles

Côte de Cochon de Sanxay
Jus Réduit Saucisse de Naples, Confit d'Oignons & Purée de Patates Douces

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

Mi-Cuit au Chocolat Noir
Sorbet Framboise, Pistaches, Cacahuètes & Noisettes Caramélisées

Tiramisu Ananas & Fruits de la Passion

Crémeux Citron & Sablé Breton
Petites Meringues

Brioche Perdue
Caramel à la Fleur de Sel & Crème Glacée Yaourt

Origine de Nos Produits

Filet de Bœuf & Bœuf Haché de Parthenaise	"Viandes à Parth'" Parthenay
Côte de Cochon	Sanxay
Canard Fermier	"Ferme de la Nalière" Exireuil
Fruits & Légumes	"Chris-Primeurs" Saint Pardoux
Poissons	Pêcherie Océane de la Rochelle
Tradition, Pain Passion & Brioche	"Boulangerie Defaye" Parthenay
Baguette Rustique, Pain Burger & Gâtinais	"Boulangerie Wypych" Parthenay
Casse-Cou Bière Blanche & Rousse	Niort
Fromages de Chèvre	"Le Coteau" Saint Pardoux
Anjou Rouge, Rosé de Loire & Sauvignon	« Domaine de la Gachère » Val en Vigne