

M E N U C A R T E

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

M E N U E N F A N T (jusqu'à 10 ans)

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

E N T R É E S

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

Saumon & Thon Crus Façon Sashimis
Riz à Sushis, Crudités, Sauce Soja Sésame

Œuf de Ferme Poché & Chiffonnade de Speck
Jeunes Pousses d'Épinards en Salade & Noisettes

PLATS

POISSONS

Cabillaud & Crumble au Speck & Parmesan

Purée de Céleri & Epinards, Beurre Blanc Crémé

Saint Jacques Snackées & Gambas (+3€)

Crème à l'Ail, Citronnelle & Gingembre, Risotto aux Copeaux de Parmesan, Cacahuètes

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

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 & Mesclun de Salade

Mi-Cuit au Chocolat Noir « Cluizel »

Crème Glacée à la Pistache, Pistaches Caramélisées & Crème Fouettée Pistache

Tiramisu Maison Ananas & Fruits de la Passion

Crèmeux Citron & Sablé Breton

Petites Meringues

Brioche Perdue

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

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Filet de Bœuf

Côte de Cochon

Canard Fermier 

Fruits & Légumes

Poissons

Tradition, Pain Passion & Brioche

Baguette Rustique & Gâtinais

Casse-Cou Bière Blanche & Rousse 

Fromages de Chèvre

Chocolat pour la Pâtisserie

Anjou Rouge, Rosé de Loire & Sauvignon

"Viandes à Parth" Parthenay

"Ferme Gaillard" Sanxay

"Ferme de la Nalière" Exireuil

"Chris-Primeurs" Saint Pardoux

Pêcherie Océane de la Rochelle

"Boulangerie Defaye" Parthenay

"Boulangerie Wypych" Parthenay

"Ksar" Niort

"Le Coteau" Saint Pardoux

"Maison Michel Cluizel"

"Domaine de la Gachère" Val en Vigne