

M E N U C A R T E

Composez votre repas

Entrée et Plat	27 €
Plat et Dessert	26 €
Entrée, Plat et Dessert	32 €
Plat, Fromage et Dessert	30 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert	36 €

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, ...)	11 €
un Plat selon Arrivage et sur Demande et un Dessert (Mi-cuit au Chocolat ou deux Boules de Glace)	

E N T R É E S

Foie Gras de Canard Maison au Pineau des Charentes (+ 3€)
Toasts

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

Œuf de Ferme Bio Poché & Magret de Canard Séché Maison
Mesclun de Salade, Roquefort Papillon, Noix, Pommes

Gambas Flambées au Pastis
Riz Noir Vinaigré, Tartare de Mangue

PLATS

POISSONS

Noix de St Jacques Snackées & Emincé de Pancetta (+3€)

Jus de Viande, Purée de Potimarron & Pommes de Terre Vitelottes

Merlu Grillé & Langoustines Rôties

Beurre Blanc au Chardonnay du Domaine de la Gachère

Risotto Crémeux à la Fondue de Poireaux, Parmesan

VIANDES

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

Jus Réduit & Pommes de Terre Grenailles, Légumes de Saison

Souris d'Agneau Braisée & Jus au Thym

Embeurrée de Pommes de Terre, Légumes de Saison

Magret de Canard « La Ferme de la Nalière » au Miel d'Epices

Embeurrée de Pommes de Terre, Légumes de Saison

Fricassée de Rognons de Veau Flambés au Cognac

Graine de Moutarde, Champignons Frais, Pommes de Terre

DESSERTS

Sélection de Fromages & Mesclun de Salade

Mi-Cuit au Chocolat Noir « Cluizel »

Crème Glacée Vanille

Tiramisu Chocolat Blanc & Cerise Amarena

Cheesecake au Citron

Crèmeux Citron Jaune, Meringues

Brioche Perdue

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

Crumble Pommes Poires au Caramel à la Fleur de Sel

Amandes & Noisettes

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Œufs de Ferme Bio



Filet de Bœuf de Race Parthenaise, Souris
d'Agneau & Rognons de Veau

Magret de Canard Fermier



Fruits & Légumes

Poissons

Baguette Pétrisane & Brioche

Baguette Rustique

Fromages de Chèvre

Chocolat pour la Pâtisserie

Anjou Rouge, Rosé de Loire & Vins Blancs

Bière Artisanale « Louis & Marguerite »



Miel Artisanal Local



Epicerie en vrac « Yute »

« Viandes à Parth' » Parthenay

« Ferme de la Nalière » Exireuil

« Chris-Primeurs » Saint Pardoux

Pêcherie Océane de la Rochelle

« Boulangerie Defaye » Parthenay

« Boulangerie Wypych » Parthenay

Fromagerie « Le Coteau » Saint Pardoux

« Maison Michel Cluizel »

« Domaine de la Gachère » Val en Vignes

Fournie par « Mets en Vin » à Saint
Pardoux, Brassée à la Chapelle Thireuil

Epicerie en vrac « Yute »