

M E N U

Entrée - Plat	29 €
Plat - Dessert	28 €
Entrée - Plat - Dessert	34 €
Plat - Fromage - Dessert	32 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert	38 €
Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)	13 €

E N T R É E S

Crumble Fromage de Chèvre et Parmesan -végétarien-

Pommes au Miel, Mesclun de Salade

Œuf Poché et Crème de Champignons -végétarien-

Brunoise de Champignons, Noix & Noisettes

Gambas & Avocat Grillés

Ananas, Sauce à la Mangue, Pousses de Mâche

Croustillants au Curé Nantais & Figs Lardées

Noix, Mesclun de Salade

PLATS

Daurade Royale Grillée (+3€)

Risotto, Crème au Curry, Chou-Fleur, Pickles d'Oignons Rouges

Filet de Truite à la Plancha

Aneth, Crème aux Câpres, Pommes de Terre au Safran

Butternut Gratinée au Cantal -végétarien-

Champignons, Noisettes & Noix, Mesclun de Salade

Pluma de Porc Ibérique Marinée

Sauce Barbecue Maison, Carotte Fane Confite, Embeurrée de Pommes de Terre

Filet de Bœuf de Race Parthenaise (+3€)

Jus Réduit, Pommes de Terre Grenailles, Champignons

Fricassée de Rognons de Veau Flambés au Cognac

Graine de Moutarde, Pommes de Terre, Champignons

DESSERTS

Fromages

Sélection de Fromages Affinés

Brioche Perdue

Crème Glacée Confiture de Lait, Caramel Fleur de Sel

Tiramisu Ananas & Fruits de la Passion

Mi Cuit au Chocolat Noir

Crème Glacée Vanille

Petite Tartelette

Biscuit Spéculoos, Crème Diplomate, Fruits Frais, Noisettes Caramélisées

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Bœuf Parthenaise, Porc, Veau

Fruits & Légumes

Poissons

Brioche

Baguette Rustique

Fromage de Chèvre

Chocolat pour la Pâtisserie

Anjou Rouge, Rosé de Loire & Grolleau Gris

Bière Artisanale 

Limonade Artisanale et Thé Glacé 

« Viandes à Parth' » Parthenay

« Chris-Primeurs » Saint Pardoux

« Chris-Primeurs » Saint Pardoux

« Boulangerie Defaye » Parthenay

« Boulangerie Wypych » Parthenay

Fromagerie « Le Coteau » Saint Pardoux

« Maison Michel Cluizel »

« Domaine de la Gachère » Val en Vignes

« Furie Douce » Clessé

« La Bullerie » St Denis d'Oléron