

M E N U

Entrée - Plat	29 €
Plat - Dessert	29 €
Entrée - Plat - Dessert	36 €
Plat - Fromage - Dessert	34 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert	41 €
Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)	13 €

E N T R É E S

Foie Gras de Canard Maison (+3€)

Chutney de Betterave au Xérès, Toasts

Œuf Poché et Pousses d'Épinards en Salade -végétarien-

Toast de Brie, Asperges Vertes, Vinaigrette au Maïs

Gambas et Encornets Grillés, Persillade et Chorizo

Petits Légumes Croquants au Citron

Trio de Fromages, Mesclun de Salade -végétarien-

Feta à l'Estragon Toastée, Chèvre Frais à Tartiner, Croustillant au Curé Nantais

PLATS

Cabillaud

Embeurrée de Pommes de Terre à l'Ail et au Persil, Beurre aux Câpres, Asperges

Filet de Bar (+3€)

Jus Corsé au Chorizo, Risotto aux Pousses d'Épinards et Ricotta

Nouilles Sautées Façon Asiatique -végétarien-

Sauce Soja Sucrées, Petits Légumes, Cacahuètes

Filet de Canette

Sauce au Miel d'Épices, Embeurrée de Pommes de Terre, Petits Légumes

Filet de Bœuf de Race Parthenaise (+3€)

Jus Réduit au Thym, Pommes de Terre Grenailles, Petits Légumes

Épaule d'Agneau Confite

Jus de Viande, Écrasé de Mogettes

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

Mousseux au Chocolat

Sirop au Café, Fondant Chocolat, Noix Caramélisées

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Bœuf Parthenaise, Canette, Agneau

Fruits & Légumes

Poissons

Brioche

Baguette Rustique

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 Champeaud » Parthenay

« Maison Michel Cluizel »

« Domaine de la Gachère » Val en Vignes

« Furie Douce » Clessé

« La Bullerie » St Denis d'Oléron