

MENU

Entrée - Plat	30 €
Plat - Dessert	30 €
Entrée - Plat - Dessert	37 €
Plat - Fromage - Dessert	35 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert	42 €
Menu Enfant (<i>jusqu'à 10 ans</i>)	13 €
<i>Jus de Pommes Local, Plat et Dessert selon arrivage</i>	

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison (+3€)

Compotée Pommes, Poires & Vanille, Toasts

Gambas Grillées Flambées au Whisky

Crème Fraîche, Fondue de Poireaux, Crumble au Comté

Tataki de Bœuf de Race Parthenaise

Sauce au Soja Sucré et Cacahuète, Sésame, Légumes Crus

Carpaccio de Betteraves -végétarien-

Marinade Framboise & Balsamique, Feta et Pignons Torréfiés

PLATS

Dorade Sébaste et Jus Réduit au Chorizo

Risotto Crémeux, Potimarron Rôti à la Persillade

Parillada de Poissons, Beurre de Tubercule (+3€)

(Poisson selon Arrivage, Gambas et St Jacques)

Purée de Carottes à l'Huile de Noisette, Légumes d'Automne

Risotto à la Crème de Cèpes -végétarien-

Champignons, Légumes d'Automne, Parmesan

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 en Persillade, Petits Légumes

Côte de Cochon de la Ferme Gaillard

Purée de Patates Douces au Beurre Noisette, Sauce Chorizo

DESSERTS

Fromages

Sélection de Fromages Affinés

Brioche Perdue

Crème Glacée Confiture de Lait, Caramel Fleur de Sel

Tartelette Cappuccino

Biscuit Cuillère au Café, Poires Fraîches, Crémeux Chocolat

Mi-Cuit au Chocolat Noir au Cœur Caramel

Crème Glacée Vanille

Pomme Confite au Cidre et Miel

Biscuit Streusel, Caramel à la Fleur de Sel, Sorbet Pomme Cidre

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Bœuf Parthenaise, Canette

Cochon

Fromage de Chèvre

Fruits & Légumes

Poissons et Crustacés

Brioche

Baguette Rustique

Chocolat pour la Pâtisserie

Anjou Rouge, Rosé de Loire & Grolleau Gris

Bières Artisanales **Bio**

Bière Artisanale « Pale Ale »

Limonade, Cola et Thé Glacé **Bio**

« Viandes à Parth' » Parthenay

Gaec « Gaillard » Sanxay

« La Barotière » Largeasse

« 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

« Brasserie Zone B » Bressuire

« La Bullerie » St Denis d'Oléron