

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

Carpaccio de Magret de Canard

Vinaigrette Orange, Soja et Miel, Salade et Légumes Crus

Crèmeux de Champignons et Œuf Poché -végétarien-

Huile de Truffes, Noix, Croûtons au Beurre Noisette

Trio de Saint Jacques Snackées (+2€)

Crème de Parmesan, Velouté de Butternut, Chips de Lard

PLATS

Fricassée de Gambas et Encornets

Fregola Sarda Façon Risotto, Champignons, Brocolis et Epinards Frais

Filet de Bar Grillé au Beurre d'Agrumes (+3€)

Carottes Fanes, Fondue de Poireaux, Petits Légumes

Gratin de Butternut à la Crème de Cantal -végétarien-

Crumble Cantal Noix de Pécan, Petite Salade aux Noix

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

Mignon de Porc Laqué au Caramel et Sésame

Nouilles Asiatiques, Chou Chinois, Légumes Façon Wok

DESSERTS

Tous nos desserts étant réalisés maison, merci de les commander en début de repas

Fromages

Sélection de Fromages Affinés

Brioche Perdue

Crème Glacée Confiture de Lait, Caramel Fleur de Sel

Tartelette Cappuccino

Biscuit Cuillère au Café, Poires Fraîches, Crèmeux Chocolat

Mi-Cuit au Chocolat Noir

Crème Glacée Vanille

Pavlova aux Agrumes

Meringues, Crème à la Fleur d'Oranger, Suprêmes d'Agrumes

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Bœuf Parthenaise, Canette, Canard

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

« 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