

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 de Rhubarbe, Toasts

Tataki de Saumon Pané au Sésame

Marinade Huile de Sésame, Miel, Sauce Soja, Ail et Citron

Julienne de Légumes Crus

Carpaccio de Betterave et Pesto de Pistache -végétarien-

Tomates, Légumes Crus, Feta

Bruschetta à l'Huile d'Olive

Tartare de Tomates, Basilic Frais, Jambon Cru, Crème de Balsamique

PLATS

Cabillaud et Coulis de Poivrons Grillés

Légumes Rôtis, Purée de Patates Douces

Filet de Bar Grillé et Crème au Basilic (+3€)

Courgettes, Risotto aux Tomates Séchées

Risotto à la Crème de Légumes Rôtis -végétarien-

Tomates Cerises, Courgettes, Aubergines, 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

Selle d'Agneau Rôtie et Jus à l'Ail

Croûte d'Herbes, Pommes au Four et Petits Légumes

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

Tiramisu Fraise Basilic

Granola au Miel, Amandes et Noisettes

Mi-Cuit au Chocolat Noir

Crème Glacée Vanille

Pavlova Fraise Pistache

Meringues, Crèmeux Pistache Mascarpone, Fraises Fraîches

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Toutes nos viandes

Fromage de Chèvre

Fruits & Légumes

Poissons

Brioche

Baguette Rustique

Chocolat pour la Pâtisserie

Anjou Rouge, Rosé de Loire & Grolleau Gris

Bières Artisanales **Bio**

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

« La Bullerie » St Denis d'Oléron