

MENUS

Boissons non comprises

Entrée - Plat	31 €
Plat - Dessert	31 €
Entrée - Plat - Dessert	38 €
Plat - Fromage - Dessert	36 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert	43 €
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 d'Abricots au Romarin et Miel, Toasts

Gambas Grillées

Tartare de Légumes Crus, Vinaigrette Acidulée, Feta, Graines Torréfiées

Tataki de Bœuf de Race Parthenaise

Marinade Sauce Soja Cacahuète, Pickles et Légumes Crus

Salade de Nectarines et Melon -végétarien-

Burrata Crémeuse, Basilic et Pistaches, Toast à l'Huile d'Olive et Ail

PLATS

Encornets Grillés au Chorizo

Riz Pilaf au Safran et Petits Légumes

Filet de Bar Sauce Vierge Citron Vert Coriandre (+3€)

Courgettes et Piperade

Gratin de Légumes Façon Tian à la Burrata -végétarien-

Aubergines, Tomates, Courgettes, Sauce Napolitaine, Parmesan

Filet de Canette Grillé

Sauce au Poivre de Sichuan, Embeurrée de Pommes de Terre

Petits Légumes

Filet de Bœuf de Race Parthenaise (+3€)

Petit Jus Réduit, Pommes de Terre en Persillade, Petits Légumes

Côte de Veau Grillée

Jus au Chorizo Doux et Estragon, Pommes de Terre Grenailles

Petits Légumes

*Nos plats peuvent contenir un ou plusieurs des **allergènes** suivants :*

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

A votre demande un contenant réutilisable ou recyclable est disponible pour emporter vos aliments ou boissons non consommées, conformément à l'article L541-15-7 du Code de l'environnement.

Vous pouvez également apporter votre propre contenant, nous nous réservons cependant le droit de le refuser s'il ne présente pas les conditions d'hygiène requises.

Eau potable gratuite sur demande.

DESSERTS

Merci de commander les desserts en début de repas

Fromages

Sélection de Fromages Affinés

Brioche Perdue

Crème Glacée Confiture de Lait, Caramel Fleur de Sel

Tiramisu Pêche Abricot

Mi-Cuit au Chocolat Noir

Crème Glacée Macaron Framboise

Poire Pochée et Figue Rôtie au Miel

Crèmeux Mascarpone Miel, Florentin aux Amandes

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**

Kombucha **Bio**

Limonade, Cola et Thé Glacé **Bio**

Beurre Doux

« Viandes à Parth' » Parthenay (79)

« La Barotière » Largeasse (79)

« Chris-Primeurs » Saint Pardoux (79)

« Chris-Primeurs » Saint Pardoux (79)

« Boulangerie Defaye » Parthenay (79)

« Boulangerie Champeaud » Parthenay (79)

« Maison Cluizel »

« Domaine de la Gachère » (79)

« Furie Douce » Clessé (79)

« Galatea » La Ferrière (79)

« La Bullerie » St Denis d'Oléron (17)

Laiterie de Pamplie (79)