

MENU



ENTRÉE EN MATIÈRE - 11€

Velouté de champignons du moment, œuf fermier poché, Espuma parmesan et chips de Jambon Ibérico

Gravlax de Cabillaud aux agrumes frais, poireaux confits et vinaigrette acidulée

La ½ Douzaine d'huitres de Gruissan, vinaigre aux échalotes, citron, pain de seigle et beurre de Charentes AOP

Tataki de bœuf, marinade « Chimichurri », légumes racines croquants

VEGGIE CORNER - 22€

Ecrasé de Pommes de terre aux herbes fraîches, œufs poché fermier, sauce moussante citron et déclinaison de légumes rôtis

Wok de nouilles Asiatiques sautées au tofu fumé, graines de sésame et cacahuètes, julienne de légumes de saison

PAR ICI LA SUITE - 23€

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Dos de Lieu Noir, sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, légumes de saison rôtis

Risotto Arborio crémeux à la mascarpone, parmesan et petits légumes, crevettes marinées aux deux citrons

Souris d'agneau confite au thym, mousseline de patate douce, navets et radis glacés, pommes grenaille à la fleur de sel

L'entrecôte Charolaise, beurre réduction vin rouge aux échalotes, frites maison 25€

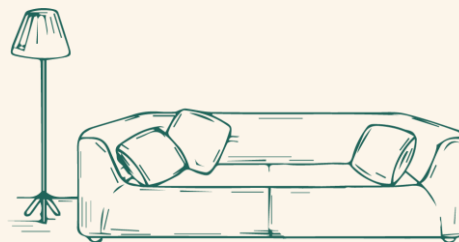
SALAD CORNER - 17€

Salade Caesar

Romaine croquante, croutons au pesto, filet de poulet fermier, copeaux de parmesan, tomates cerise rôties, sauce Caesar

Salade de Chèvre

Jeunes pousses, vinaigrette à l'huile de noix, légumes croquants, graines de courges, pains aux céréales, et chèvre chaud local



DERNIERS PLAISIRS – 9€

L'ardoise de Fromages Locaux et Régionaux variables selon la production

Le Moelleux aux châtaignes, crème glacée nougat et tuile craquante

Carpaccio d'Ananas caramélisé à la flamme, sorbet citron vert

Feuillantine praliné, crémeux chocolat et insert clémentines

MENU À 39€ Entrée + Plat + Dessert

FORMULE ACCORD METS / VINS À 21€

3 Verres accordés par nos soins



PRESQUE GRAND

Menu enfant = 11€
Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !



Tous nos prix sont en euros et TTC.

