

LES MENUS

Au choix à la carte

3 Plats aux choix / 3 courses 59€

4 Plats aux choix / 4 courses 69€

Accord mets et vins du menu la carte. Service en trois verres de 10 cl, 28€ par personne

LES ENTREES

24€(à la carte)

Le Tourteau

le tourteau en salade fraîcheur, suprêmes d'oranges, zeste de citron vert confit, rémoulade maison aux fines herbes et gel d'orange sanguine

Ou

Le foie gras-saumon fumé

le napoléon de foie gras et saumon fumé, purée de citron confit et artichaut

LES PLATS

34€(à la carte)

La Lotte

la belle lotte de nos côtes, cardamome et pineau des Charentes, céleri à l'ail doux et carottes de couleur

Ou

Le Bœuf

le tournedos de bœuf fumé aux aiguilles de pin cuit sur le grill, sauce aux poivres, joue de bœuf confite à la fine fleur des anges XO cognac

L'incontournable du restaurant (uniquement à la carte)

Les ris de veau

Les ris de veau cuit au beurre des Charentes, purée à la truffonade

DESSERTS

15€(A LA CARTE)

Les Fromages

Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots confits moelleux

ou

Le Grand Marnier

la crème brûlée maison au grand Marnier et son sorbet passion

ou

Le chocolat Valhrona

le Rose Gabrielle, glace crème de cognac et tuiles agrumes