

Entrées

Canard - Langoustine - Kumquat

Aiguillettes de canard crues et cuites, langoustine et son écorce, gelée de kumquat..... 16 €

Saumon Gravlax - Pain céréales - Grenade

Saumon bomelos, aneth, paprika, poivre Voastipéféry, crème caillée..... 15 €

Raviole - Œuf fermier - Estragon - Roquette

Pâte farcie ricotta épinard, œuf poché, nappe d'estragon, petits pois, roquette..... 15 €

Foie gras IGP Grand cru Sud-Ouest

Foie gras au Pineau des Charentes, confit de Kumquat, pain brioché..... 18 €

Burratina - Jambon Ibérico - Pommes d'or

Mozzarella de Bufflone, jambon laineux Ibérique, sélection de tomates d'Antan..... 15 €

Bruschetta - Haddock - Avocat

Pain à l'avoine, filet d'églefin fumé et ses condiments..... 13 €

Roquette - Parmesan - Tomates séchées

Salade de jeunes pousses, roquette, avocat, copeaux de parmesan, burrata, croûtons, tomates séchées, radis red meat, basilic frais..... 12 €

Au fil de l'eau

Homard - Rattes - Cédrat

Homard entier, mousseline de pommes de terre rattes, cédrat confit, consommé de tête..... 36 €

Dorade - Artichaut - Rigatoni

Filet de dorade royale, rigatoni farci artichaut et tomates confites, olives kalamata..... 23 €

Retour de pêche

Sélection de poissons et crustacés, risotto carnaroli et légumes du moment..... 27 €

Terre

Rognon - Pied de veau - Rattes

Rognon de veau flambé, pied de veau pané, pommes de terre rattes rôties, légumes printaniers..... 24 €

Cochon Ibérique - Epeautre - Brebis

Punta de cochon Duroc de Batallé, risotto d'épeautre à la tomme de brebis de la Vallée d'Ossau, jus corsé au whisky épiced..... 26 €

Bœuf - Paccheri - Gorgonzola

Filet de bœuf Français, pâtes farcies au gorgonzola, éclats de noix et granny Smith, jambon Iberico..... 32 €

Les incontournables

Noix d'entrecôte du moment, beurre grand café de Paris (persil plat, citron, ail, échalotes)..... 26 €

Souris d'agneau confite..... 26 €

Tartare de bœuf au couteau..... 22 €

Nos incontournables sont accompagnés de pommes de terre grenaille et salade verte

Les fromages affinés de Maître Antony à Vieux Ferrette

L'assiette de 3 fromages..... 8 €

de 5 fromages..... 11 €

Pour tout changement sur nos mets A LA CARTE (hors menu) un supplément de 8 € vous sera facturé

Nos prix sont nets - Service 10% compris



Nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Menu « Tradition » 26 €

Salade de jeunes pousses, roquette, avocat, copeaux de parmesan, burrata, croûtons, tomates séchées, radis red meat, basilic frais

Punta de porc Ibérique, pommes de terre rattes, jus corsé au whisky épicé

Minestrone de fruits frais et sorbets

Menu « Plaisir » 34 €

Mozzarella de Bufflone, jambon laineux Ibérique, sélection de tomates d'Antan

Filet de dorade royale, rigatoni farci artichaut et tomates confites, olives kalamata

Savarin au rhum, brunoise d'ananas au thé, douceur coco

Menu du Roi 59 €

Amuse-bouche

Foie gras IGP au Pineau des Charentes, confit de Kumquat, pain brioché

Pavé de bar, risotto crémeux aux truffes du pays, jus mousseux

Filet de bœuf Français, paccheris farcies au gorgonzola, éclats de noix et granny Smith, jambon Iberico

Chariot de fromages affinés de Maître Antony

Nectarines pochées au rosé, espuma pistache, éclats de chocolat blanc

Menu Végétarien 30 €

Bruschetta aubergine et salsa rouge : tomates, poivrons, pignons de pin, coriandre

Raviole ricotta épinard, œuf poché, nappe d'estragon, petits pois, roquette

Déclinaison autour du citron : tartelette, crème limoncello, sorbet citron

Menu des Petits Princes (Jusqu'à 12 ans)

1 plat et un dessert

10 €

Les menus préétablis sont fixes, aucun changement n'est possible



Desserts

Déclinaison autour du citron : Tartelette, crème limoncello, sorbet citron..... 10 €

Le fameux coulant au chocolat, sorbet framboise 12 €

Nectarines pochées au rosé, espuma pistache, éclat de chocolat blanc..... 9 €

Savarin au rhum, brunoise d'ananas au thé, douceur coco 11 €

Minestrone de fruits et sorbets 8 €

Café ou thé gourmand 8 €

Coupe fraîcheur : sorbet

3 boules au choix et fruits frais 7 €

Coupe gourmande : crème glacée

3 boules au choix, chantilly et coulis chocolat ou caramel 7 €

