

menu

Inspiration du Marché

Servi le midi du lundi au vendredi. Sauf le week-end et jours fériés.

Entrée, plat ou Plat, dessert	22.50 €
-------------------------------	---------

Entrée, plat, dessert	26.50 €
-----------------------	---------

A partager

Pour des moments de convivialité

Ardoise de sélection charcuteries	14.50 €
-----------------------------------	---------

Accras de poissons	12.50 €
--------------------	---------

Ardoise de fromages de la fromagerie Beillevaire et de sélection de charcuteries	15.50 €
---	---------

Chèvre croustillant	12.50 €
---------------------	---------



menu

Invitation au Goût

Entrée, plat ou Plat, dessert 37.00 €

Entrée, plat, dessert 43.00 €

Entrée

La tomate farcie

Tomate farcie au cream cheese, herbes fraîches et olive de Kalamata, vinaigrette eau de tomate basilic

(100% végétal)

Le melon charentais

Soupe glacée de melon estragon, focaccia chèvre frais de la ferme du Hallay

(100% végétal)

La Mozzarella di bufala

Mozzarella, légumes grillés et marinés, tomates cerise et câpres, crumble parmesan

(100% végétal)

Le Maquereau

Maquereau mariné aux agrumes, puis brûlé, rhubarbe confite, sorbet citron aneth, crumble parmesan encre de seiche

Plat

Le Veau

Quasi de veau, jus corsé à la betterave et en ketchup, pommes de terre grenaille à la graisse de canard

Le retour de criée

Retour de criée, artichaut barigoule, tomates cerise et aubergines rôties, condiment citron confit

Le canard

Croustillant de canard confit, condiment romesco, abricots rôtis au miel, vinaigre d'abricot

L'aubergine

Aubergine rôtie, chèvre frais de la ferme du Hallay, graines de tournesol, condiment romesco, pesto d'herbes fraîches

(100% végétal)

Dessert

Dessert au choix à la carte



menu

Echappée Gourmande

Menu 3 plats servi uniquement le soir, le week-end et les jours fériés.

Entrée, plat, dessert

56.00 €

Faites confiance au Chef !

Menu 3 plats servi uniquement le soir, le week-end et les jours fériés

Supplément plateau de fromages de P.Beillevaire

9.00 €

Indiquez-nous vos intolérances.

Menus enfant

Pour les traditionnels

Jambon ou steak haché

servi avec des potaoes ou des pâtes

ou

Poisson du marché et ses légumes du moment

2 boules de glace

13.50 €

Pour les gastronomes (jusqu'à 12 ans)

Laissez carte blanche au Chef, il s'occupe de vous élaborer un menu en 3 plats pour satisfaire les papilles de vos gastronomes selon vos préférences entre poisson ou viande.

19.50 €



carte

Nos entrées

- La tomate farcie** 15.50€
Tomate farcie au cream cheese, herbes fraîches et olive de Kalamata, vinaigrette eau de tomate basilic
(100% végétal)
- Le melon charentais** 15.50 €
Soupe glacée de melon estragon, focaccia chèvre frais de la ferme du Hallay
(100% végétal)
- La Mozzarella di buffala** 15.50€
Mozzarella, légumes grillés et marinés, tomates cerise et câpres, crumble parmesan
(100% végétal)
- Le Maquereau** 15.50€
Maquereau mariné aux agrumes, puis brulé, rhubarbe confite, sorbet citron aneth, crumble parmesan encre de seiche

Nos plats

- Le Veau** 26.00€
Quasi de veau, jus corsé à la betterave et en ketchup, pommes de terre grenaille à la graisse de canard
- Le retour de criée** 26.00€
Retour de criée, artichaut barigoule, tomates cerise et aubergines rôties, condiment citron confit
- Le canard** 26.00 €
Croustillant de canard confit, condiment romesco, abricots rôtis au miel, vinaigre d'abricot
- L'aubergine** 26.00 €
Aubergine rôtie, chèvre frais de la ferme du Hallay, graines de tournesol, condiment romesco, pesto d'herbes fraîches
(100% végétal)
- Côte de bœuf (VBF) pour 2 personnes** 80.00 €
Sauce béarnaise Maison et potatoes



carte

Nos tartares de bœuf

Servis avec potatoes et salade

Tartare de bœuf Classique, potatoes servies avec sauce béarnaise 23.00 €

Tartare de bœuf Saint Antoine (parmesan), potatoes servies avec sauce béarnaise 24.00 €

Salade du moment

Le Chef vous propose sa salade du moment 17.50 €

Nos fromages

Plateau de fromages sélectionnés par la Fromagerie P.Beillevaire 15.50 €

Nos desserts

Le chèvre de la ferme du Hallay 12.00 €
Glace chèvre miel, streuzel cacao, fraises de la Chebulette, brownie chocolat Valrhona

Kamok et fruits noirs 12.00 €
Chou craquelin cacao, ganache Dulcey Valrhona à la liqueur de Kamok, compotée de fruits noirs, sorbet cassis

Le chocolat et le céleri 12.00 €
Parfait chocolat équatorial de chez Valrhona, guimauve céleri et basilic, céleri confit, glace au poivre blanc du Penja IGP

Le cheesecake 12.00 €
Cheesecake façon crème brûlée au thé Earl Grey, sorbet framboise, vinaigre de thé noir

