



Menu Gourmand 38€
Ou 33€ entrée-plat ou plat-dessert

ENTREES

Fraicheur de Tomates au Vinaigre de Fleur de Sureau /
Focaccia / Sorbet Basilic (1,7,12)

Ou

Autour du Concombre / Huitre Marennes-Oléron /
Crèmeux de Moutarde à l'ancienne / Pickles de graines de Moutarde (1,7,10,12,14)

Ou

Entrée du menu Saveurs (supplément de 4€)

PLATS

Basse-côte de Bœuf à basse température / Pommes dauphines façon Churros (1,3,7)

Ou

Royale de Moules / Textures de Moules / Tuile Parmesan /
Copeaux de légumes en Méli-Mélo (1,3,7,14)

Ou

Plat du menu Saveurs (supplément de 6€)

FROMAGES (suppl. 8€)

Plateau de fromages affinés

DESSERTS

(A commander en début de repas)

Framboise / Citron (1,3,7)

Ou

Myrtilles / Brioche / Yaourt (1,3,7)

Ou

Dessert du menu Saveurs (supplément de 3€)



Menu Saveurs 46€
Ou 39€ entrée-plat ou plat-dessert

ENTREES

Tartare de Langoustine / Courgettes / Ail Noir / Verveine Citron (1,2,4)
Ou
Foie Gras mi-cuit / Marmelade et Copeaux de Nectarine

PLATS

Côte et Filet d'Agneau / Légumes façon Tajine (1)
Ou
Pavé de Thonine snacké et fumé au bois d'agrumes / Sauce Grenobloise / Fenouils
(1,4,7)

FROMAGES (suppl. 8€)
Plateau de fromages affinés

DESSERTS

(A commander en début de repas)

Chocolat / Caramel / Cacahuètes (1,3,7,5)
Ou
LE Soufflé au Cognac / Sorbet Mangue (3,12)



Menu Découverte

En 5 Services : 55€

1 entrée, sorbet, plat, fromage, dessert
Servi pour l'ensemble de la table

En 6 Services : 63€

2 entrées, sorbet, plat, fromage, dessert
Servi pour l'ensemble de la table

Menu confiance élaboré par le chef en fonction des produits de saison, de son inspiration et de vos éventuelles intolérances...

Découverte de vins : 21€

3 verres de vins sélectionnés en accord avec le menu

Menu Enfant

1 plat : 13.50€

2 plats : 15.50€

3 plats : 17.50€

**A établir avec le chef en fonction
des goûts de vos enfants**

Dans une démarche de qualité et de promotion de notre terroir, la majorité des produits que nous vous proposons dans cette carte est issue de productions locales :

Légumes-Cueillette de Beaurepaire à St Simon de Pelouaille
Légumes bio-La ferme du Maine Vigier à St Palais de Phiolin
Pommes et Poires-M. Gazeau à Saintes,
Huile de Tournesol-Monique et Pierre Rolland à St Georges de Didonne,
Pains-Boulangerie La Graine d'Or à Gémozac,
Petits Gris-La ferme enchantée à Guitinières,
Miel-Olivier Bayou à Thénac,
Fromages-Crémeuhh, La Petite ferme du Coin à Préguiillac,
Fromages-Le terroir des fermiers charentais au marché de St Fort sur Gironde,
Maigre et Mulet, Nicolas Paule à Port Maubert,
Volailles et foie gras-CPLD à Pons,
Exose-Ets Latreuille à Gémozac,
Spiruline-Earl Carpio à Consac,
Champignons-Ets Renaud à Pons
Asperges-Maxime Renneteau à Champagnolles

Toutes les viandes sont d'origine française

La majorité des glaces et sorbets sont faits maison excepté le sorbet mangue

*En cas d'allergies ou d'intolérances,
merci de nous le préciser à la prise de commande*

Substances ou produits provoquant des allergies présents dans nos plats :

1 : Produits à base de Céréales

(gluten,...)

2 : Produits à base de crustacés

3 : Produits à base d'œuf

4 : Produits à base de poisson

5 : Produits à base d'arachides

6 : Produits à base de soja

7 : Produits à base de lait

8 : Produits à base de fruits à coques

9 : Produits à base de céleri

10 : Produits à base de moutarde

11 : Produits à base de graines de sésame

12 : Produits à base de sulfites

13 : Produits à base de lupin

14 : Produits à base de mollusques