

PLATS A LA CARTE

ENTREES

- * Foie gras de canard maison, sa brioche
et sa compotée de fruits rouges 19,50€
- * Brochette de St Jacques au sésame, gambas,
vinaigrette au Yuzu 17,80 €
- * Cannelloni de saumon, avocat et ricotta
Chantilly citronnée 18,00 €
- * Tatin de foie gras et pomme, compotée d'oignons rouges 19,50 €
- * Tête de champignon aux escargots, jus persillé 16,50 €
- * Tarte de farci poitevin, gratinée au chèvre du Maras 13,80 €
- * Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et œuf de caille . 13,80 €
- * Salade de burrata, courgettes confites,
petits pois et jambon de pays 14,00 €
- * Gaspacho de saison 12,30 €
- * Bavarois de chèvre du Maras et gelée de tomate
glace moutarde..... 14,30 €

PLATS

Poissons

- * Pavé de thon rouge à la plancha..... 15,80 €
- * Filet de daurade sébaste, sauce vierge,
Caviar d'aubergine 16,50 €
- * Bourride de lotte et coquillages, petits légumes glacés, ... 18,50 €
- * Filet de bar, crème d'oursin,
Caviar d'aubergine, écaille de courgette 17,60 €
- * Filet de truite du Talbat aux amandes,
poêlée de légumes 16,50 €
- * Filet de merlu aux tomates cerises confites
Gratin de courgettes..... 16,50

Viandes & Volailles

- * Ris de veau poêlé, purée aux carottes des sables 22,00 €
Navet glacé, morilles et sauce porto blanc
- * Tournedos, sauce aux airelles, poires rôties 19,80 €
- * Mignon de veau, sauce Porto -
Légumes glacés et crumble de légumes confits 19,00 €
- * Brochette de bœuf sauce à l'estragon,
Pommes de terre grenaille 16,80 €
- * Magret de canard aux pêches,
Purée de céleri, carottes glacée..... 18,00 €
- * Steak de bison (180gr), galettes de pomme de terre 17,80 €
- * Sauté de veau, miel, orange, gingembre
Tagliatelles et patates douces au sirop d'érable..... 15,80 €

FROMAGE

- * Assiette de fromage - salade 6,80 €
- * Nem de fromage de chèvre du Maras, mirabelle 7,80 €

DESSERTS

- * Gâteau de crêpes soufflées, coulis de fruits rouges 9,20 €
- * Déclinaison autour de l'ananas,
Carpaccio d'ananas, ananas poêlé au miel, far à l'ananas,
sorbet Pina Colada 9,80 €
- * Entremet chocolat, pomme, vanille, crème anglaise..... 8,90 €
- * Nougatine glacée, sauce caramel..... 9,00 €
- * Crème brûlée à la vanille de Tahiti, et sa tuile..... 7,90 €
- * Pâtisserie maison..... 7,90 €
- * Œufs au lait, glace à l'angélique, broyé du Poitou 8,00 €
- * Minestrone de fruits frais et son savarin
Glace cerise noire 8,50 €
- * Gratin de pêche, abricot, sabayon amande
Glace petit beurre..... 8,80 €
- * Cheesecake fraise, citron, spéculoos,
Glace fraise menthe 9,00 €
- * Café / thé gourmand 11,50 €

Plats avec supplément

pour tous menus : 36,50€ - 26,00€

Foie gras de canard maison,
Brioche et compotée de fruits rouges..... 7,50 €

Ris de Veau poêlé,
purée aux Carottes des Sables, navet glacé, Morilles
et sauce porto blanc 11,00 €

Tournedos sauce aux airelles,
Poires rôties 9,00 €

Café ou thé gourmand 6,00