

TARIF PLAT A LA CARTE

ENTREES

<i>Foie gras de canard maison, sa brioche et sa compotée de fruits rouges</i>	<i>19,50€</i>
<i>Brochette de St Jacques au sésame, gambas, vinaigrette au Yuzu</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Cannelloni de saumon, avocat et ricotta Chantilly citronnée</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tatin de foie gras et pomme, compotée d'oignons rouges</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Tête de champignon aux escargots, jus persillé</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Assiette rustique : farci poitevin, jambon de pays, œuf poché</i>	<i>14,10 €</i>
<i>Salade tiède de foie de veau au miel.....</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Tartare de truite et petits légumes et son bouillon au gingembre</i>	<i>14,10 €</i>
<i>Velouté de saison</i>	<i>12,50 €</i>

PLATS

Poissons

<i>Pavé de thon rouge à la plancha.....</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Filet de truite du Talbat aux amandes, Poêlée de légumes</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Filet sabre, sauce à l'oseille Tagliatelles de légumes</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Bourride de lotte et coquillages, petits légumes glacés,</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Filet de bar, crème d'oursin, Caviar d'aubergine, écaille de courgette</i>	<i>17,60 €</i>
<i>Dos de cabillaud, bouillon Thai Riz basmati</i>	<i>16,50 €</i>

Viandes & volailles

<i>Ris de veau poêlé, purée aux carottes des sables</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Navet glacé, morilles et sauce porto blanc</i>	
<i>Tournedos, sauce aux aïrelles, poires rôties</i>	<i>19,80 €</i>

TARIF PLAT A LA CARTE

Viandes & volailles (suite)

<i>Steak de bison (180gr), galettes de pomme de terre</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Mignon de veau, sauce Porto - Légumes glacés et crumble de légumes confits</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Joue de bœuf à la chavinoise Tagliatelles</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Magret de canard aux pêches, Purée de céleri, carottes glacée</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Parmentier de canard Aux champignons</i>	<i>16,50 €</i>

FROMAGE

<i>Assiette de fromage - salade.....</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Nem de fromage de chèvre du Maras, mirabelle</i>	<i>7,80 €</i>

DESSERTS

<i>Café / thé gourmand.....</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gâteau de crêpes soufflées, coulis de fruits rouges</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Déclinaison autour de l'ananas, Carpaccio d'ananas, ananas poêlé au miel, far à l'ananas, sorbet Pina Colada</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Entremet chocolat, pomme, vanille, crème anglaise.....</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Nougatine glacée, sauce caramel.....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Entremet marron, clémentine</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Pâtisserie maison</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Œufs au lait, glace à l'angélique, broyé du Poitou</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Poire fondante aux épices sur son lit de pain d'épices</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Moelleux chocolat café et sa crème anglaise.....</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Tiramisu pomme, caramel, spéculoos</i>	<i>9,00 €</i>