

En cas d'allergie veuillez nous le signaler à la prise de la commande

## La Carte

### Nos entrées

|  |         |
|--|---------|
| <i>Huitres Spéciales Marennes d'Oléron N°3 (Maisons Papin Poget Pleiade)</i>   |         |
| 16.00 € les 6    25.00 € les 9    32.00 € les 12                               |         |
| <i>Assiette de jambon de parme</i>   | 18.00 € |
| <i>Pressé de foie gras et canard confit , poireaux vinaigrette à la truffe</i> | 14.50 € |
| <i>Petit local de foies de volailles compotée d'oignon</i>                     | 9.50 €  |
| <i>Tartare de saint Jacques acidulé</i>  | 14.50 € |
| <i>Foie gras mi-cuit maison , chutney de fruits</i>                            | 17.50 € |
| <i>Crème de langoustines au lait de coco, radis et pistou de coriandre</i>     | 15.50 € |

### Nos poissons

|  |         |
|--|---------|
| <i>Sole meunière préparée par nos soins (selon arrivage)</i>                           | 32.00 € |
| <i>Brochette de saint jacques à la rôtissoire, soja et sésame</i>                      | 26.00 € |
| <i>Dos de cabillaud sauvage, risotto curry et citrons confits, coulis de betterave</i> | 22.50 € |
| <i>Filet de turbot meunière, sauce champagne</i>                                       | 27.50 € |

*Nos poissons sont garnis petits légumes du moment.*

## Nos viandes

*Viande Limousine sélectionnée par nos soins d'origine française*

### *La Plancha*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Entrecôte Limousine</i>   | <i>25.00 €</i> |
| <i>Faux filet Limousin</i>   | <i>23.50 €</i> |
| <i>Filet de bœuf Limousin béarnaise maison OU poivre et flambé au cognac</i> | <i>28.50 €</i> |

### *La Rôtisserie*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Côte de bœuf Limousine (pour 2 personnes)</i>                 | <i>59.80 €</i> |
| <i>Carré d'agneau rôti à la broche et son jus d'anis</i>         | <i>21.00 €</i> |
| <i>Rognon de veau à la broche OU en ficassée à l'ancienne</i>    | <i>21.50 €</i> |
| <i>Grenadin de veau à la rôtissoire jus aux arômes d'arabica</i> | <i>22.80 €</i> |

### *Au sautoir*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Volaille fermière farcie au foie gras, jus truffé</i> | <i>22.50 €</i> |
|--|----------------|

---

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <i>Plateau de fromage</i> | <i>9.50 €</i> |
|---------------------------|---------------|

## Nos Desserts

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Paulova aux agrumes, vanille et sésame noir</i>  | <i>7.90 €</i>  |
| <i>Dôme au chocolat, fève Tonka et noisette</i>   | <i>8.90 €</i>  |
| <i>Tarte fine aux pommes caramélisées au miel (à commander en début de repas)</i>                           | <i>8.90 €</i>  |
| <i>Soufflé au grand Marnier (chaud) (à commander en début de repas)</i>                                     | <i>10.50 €</i> |
| <i>Thé ou café version Saint Jacques</i>  | <i>10.00 €</i> |
| <i>Nos glaces et sorbets Maître artisan glacier La boule</i>  | <i>2.90 €</i>  |
| <i>Vanille, café, chocolat, rhum raisin, menthe chocolat, cassis, framboise, citron vert, noix de coca.</i> |                |

## *Menu La Ferme*

*34.00 €*

*\*\*\*\*\**

*Crème de langoustine au lait de coco, radis et pistou de coriandre  
Pressé de foie gras et canard confit, poireaux vinaigrette à la truffe*

*Filet de bœuf Limousin béarnaise OÙ poivre et flambé au cognac (sup 4.50 €)*

*Grenadin de veau à la rôtissoire et son jus torréfié aux arômes d'arabica  
Dos de cabillaud sauvage, risotto curry et citrons confits, coulis de betterave  
Carré d'agneau rôti à la broche et son jus d'anis*

*Assiette de fromages*

*Paulova aux agrumes, vanille et sésame noir*

*Dôme au chocolat, fève Tonka et noisette*

*\*\*\*\*\**

*Possibilité de remplacement par des plats de la carte avec supplément*