

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