

# **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>Salade de St Jacques au sésame, gambas, vinaigrette au Yuzu .....</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Croustillant de foie gras, compotée d'oignons rouges .....</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Tête de champignon aux escargots, jus persillé.....</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Tartare de bar, œuf confit au sel, crème au lard fumé .....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tarte de farci poitevin, gratinée au chèvre du Maras .....</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Œuf parfait, crème d'asperge et lardons .....</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Salade de burrata, courgettes confites, petits pois et jambon de pays .....</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Tarte de boudin noir aux pommes, glace moutarde .....</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Salade d'avocat, crevette, pomelos, tomate .....</i>	<i>13,00 €</i>

## **PLATS**

### **Poissons**

<i>Poisson en papillote (selon arrivage) sauce thym et citron, Riz pilaf, mangue, papaye .....</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Bourride de lotte et coquillages, petits légumes glacés,.....</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Pavé de saumon à l'oseille, embeurrée de pommes de terre .....</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Filet de lieu jaune, sauce safranée, Purée d'artichaud, tagliatelles de légumes.....</i>	<i>17,60 €</i>
<i>Pavé de thon rouge à la plancha .....</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Filet de truite du Talbat aux amandes, poêlée de légumes .....</i>	<i>16,50 €</i>

### **Viandes & volailles**

<i>Ris de veau poêlé, purée aux carottes des sables, navet glacé, morilles et sauce porto blanc .....</i>	<i>22,00 €</i>
---	----------------

## ***TARIF PLAT A LA CARTE***

### ***Viandes & volailles (suite)***

<i>Tournedos, sauce aux airelles, poires rôties .....</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Brochette de bœuf sauce aigre-douce, fondue de légumes .....</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Duo d'agneau - noisette et ris d'agneau - Farci poitevin, écrasé de pommes de terre .....</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Magret de canard à la mangue, purée de patates douces Crumble mangue .....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Steak de bison (180gr), galettes de pomme de terre .....</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Fricassée de volaille aux écrevisses, tagliatelles .....</i>	<i>15,80 €</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>Gâteau de crêpes soufflées, coulis de fruits rouges .....</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Café / thé gourmand .....</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Savarin au chocolat, verrine d'ananas, mangue, passion et tapioca .....</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Entremet pop-corn, caramel, vanille .....</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Nougatine glacée, sauce caramel.....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Croustillant chocolat / banane .....</i>	<i>8,80 €</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>Cheesecake spéculoos, glace caramel .....</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Poire au vin, crumble de seigle .....</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Verrine façon tarte au citron, sorbet cassis .....</i>	<i>9,00 €</i>