

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>