

# *Le Menu du Gastronomes*



25,00 €

ou 32,00 €

(plat du milieu en plus)

## *Mises en Bouche du Jour*

---

*Assiette Folle du Moulin (Gambas, St Jacques, Saumon fumé, , Cuisse de Caille confite)*

*Ou*

*Gratinée D'Huitres au Beurre d'Herbe Goût Anisé ou Nature*

*Ou*

*Soupière de Petits Gris à la Mode Charentaise aux Croûtons Aillés*

*Ou*

*Verrine de Crème de Champignons Blancs sur son Tartare de Saumon Fumé au Thé Vert*

*Ou*

*Foie Gras de Canard et sa Pochée de Poire au Caramel de Pineau des Charentes*

---

*Cuisses de Grenouilles Crémées à la Persillade*

*Ou*

*Fricassée de Gambas à la Fine de Cognac*

*Ou*

*Foie Gras Poêlé aux Graines de Sésame et Suc de Pruneaux*

---

*Ossobucco de Lotte au Velouté de Potimarron*

*Ou*

*Feuillantine de Confit de Canard au Chou Braisé*

*Ou*

*Nage d'Esturgeons au Jus de Pineau des Charentes*

*Ou*

*Filet de Faisan à la Croûte de Pain d'Epices Sauce Aigre Douce*

*Ou*

*Pavé de Bœuf à la Crème de Cèpes*

*Ou*

*Tournedos de St Jacques au Lard Fumé*

---

*Farandole de Fromages sur son Lit de Verdure*

---

*Desserts Selon l'Humeur du Chef*