

## Les entrées

- Eclair salé aux deux saumons et pickles de radis 8,50€
- Velouté de Châtaigne et sa chantilly à la figue 8€
- Boudin Béarnais aux pommes du Maine Allain et sa brioche perdue 8,50€
- Salade de Magret de canard fumé par nos soins, aux noix et bleu d'Auvergne, réduction d'agrumes 8,50€
- 6 huîtres n°3 de chez Stéphanie, aux échalotes 11€ (menu +1€)
- Par 12 19€ (menu + 9€)

## Les plats

- Rôti de porc moelleux en crème de lait et son gratin dauphinois 19€
- Pièce du boucher (selon arrivage), fricassée de champignons, et frites maison 18,50€
- Pavé de Saumon en croûte de Pavot, sauce fromagère, et carottes au beurre façon Vichy 18,50€
- Burger charolais du chef (chaque semaine, un burger différent), et frites maison 18€
- Lasagnes de légumes de saison et mesclun 17,50€

## Les desserts

- Assiette du fermier Charentais : chèvre frais, tome de vache moelleuse, tome de brebis, confiture de figues 8,50€
- Poires pochées et ses moelleux au chocolat, chantilly maison 8,50€
- Millefeuille de tuiles chocolat rocher, crème passion, litchis et chantilly à la mandarines 9€
- Le véritable Paris-Brest 9€
- Café gourmand 9€ (menu +2€)
- Glaces 3 boules au choix de chez l'Angelys 8€