



LES ENTRÉES

- Capuccino de butternut servi au pichet sur son bol garni ————— 7€
- Huitres chaudes sur fondue de poireaux et beurre d'ail ————— 8€
- Raviolis "maison" aux cèpes et sa crème de mascarpone au basilic ——— 7,50€
- Délice de moëlle à l'ail noir ————— 7€
- Cabecou du fermier charentais au Magret fumé et fruit du moment ——— 7€
- Foie Gras mi-cuit de canard maison au pineau
et chutney de saison ————— 13€ (menu + 3€)

LES PLATS

- Déclinaison de lièvre et potimarron façon crumble ————— 18€
- Chaudrée de poissons, coquillages et crustacés ————— 17€
- Truite de Saint Cesaire en filet, purée de céleri,
légumes croquants et sauce aux pignons ————— 16€
- Pièce de bœuf, sauce au poivre du chef,
camembert fondu et frites maison ————— 23€ (menu + 3€)
- Parmentier de canard gourmand, roquette et parmesan ————— 15€
- Rösti burger sauce secrète ————— 16€

LES DESSERTS

- Profiteroles vanille et noisette pralinée, fondue de chocolat ————— 8€
- Ananas Rôti et confiture de lait, tuile croquante aux noisettes ——— 7€
- Baba au vieux rhum arrangé et chantilly aux agrumes ————— 8€
- Tarte au citron meringuée ————— 6,50€

