



Menu & Formules

* Plat Unique	18,50€ ttc
* Entrée, Plat & Dessert	28,50€ ttc
* Entrée & Plat ou Plat & Dessert	22,50€ ttc

Les Entrées

Cassolette de Moules et Encornets, Sauce au Curry
Squid and mussels in cassolette, curry cream sauce with mushrooms

Terrine de Graton Charentais, Mâche à l'huile de Noix et Crème de Moutarde
Local pork rillettes in terrine, mache salad with nuts and mustard cream sauce

Croustillant Normand, Andouille & Camembert aux Pommes Confites
Roasted Camembert & Guéméné sausage in crispy pastry with candied apple

*** Six Huîtres Spéciales n° 3 - Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau**
Six fresh oysters " Spéciales number 3 " (supl. 3,00€)

Poêlon d'Escargots " Petits Gris " en Persillade (six)
Traditional snails cooked in poêlon with butter, garlic and parsley

Les Plats

Filets de Rouget Poêlés, Sauce Crustacé et Piperade Provençale
Roasted fresh red-snapper fillet, crustace sauce and Provençale piperade

Pavé de Saumon Snacké à la Plancha, Jus de Veau et Purée de Pommes de Terre & Ciboulette
Snacked salmon pavé on plancha, veal juice sauce and mashed potatoes with chive

Suprême de Pintade Rôti, Sauce Pineau des Charentes et Embeurrée de Choux aux Lardons
Roasted Guinea fowl supreme, pineau des Charentes sauce and cabbage with bacon

Pièce de Bœuf du Boucher Grillée (V.U.E.), Sauce au Poivre et Frites (180gr environ)
Grilled Butcher's pièce of beef, pepper sauce and French fries

Les Desserts

Sélection de Fromages Affinés " Xavier Ropert Fromager "
Le Villageois du Poitou, chèvre au lait cru **Brebis des Pyrénées** de Montréjeau, lait pasteurisé et 10 mois d'affinage
Fourme d'Ambert de Laqueuille (Auvergne), pâte persillée au lait de vache Pasteurisé
Cheese platter selection and green salad

Tartelette au Chocolat et Zests d'Orange Confits
Home made chocolate tartelette with candied orange zest

Brioche Façon Pain-perdu et Glace Caramel Fleurs de Sel
Slice of brioche cooked in milk & sugar topped with salty caramel ice-cream

Crumble Pomme-Poire au Pineau des Charentes et Glace Vanille
Pear & apple crumble, pineau des Charentes flavor and vanilla ice-cream

Assortiment de glaces et sorbets au choix (3 parfums)
Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Rhum-raisin et Caramel-fleur de sel
Sorbets : Citron-vert, Cassis et Fraise
Selection mixed ice-creams and sorbets

*** Café et Gourmandises** (supl. 2,00€)
A selection of desserts with coffee

