



## La Carte

### Les Entrées :

|  |       |
|--|-------|
| <b>C</b> ocotte de Fricassée de Homard & Ris de Veau, Sauce Fôrestière<br><i>Lobster and sweet-bread fricassée in cocotte, mushrooms &amp; vegetable, mushrooms sauce</i>        | 19,00 |
| <b>T</b> errine de Foie Gras de Canard Mi-cuit, Chutney de Figues & Toasts Grillés<br><i>Home made duck liver terrine, figs and onion chutney and grilled country-side bread</i> | 17,00 |
| <b>A</b> ssiette de Neuf Huitres " Spéciales n°3 " Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau<br><i>Fresh oysters plate - nine " Spécial number 3 " ( 12 oysters - suppl. 4,50€ )</i>    | 16,00 |

### Spécialité :

|  |       |
|--|-------|
| <b>E</b> scalopes de Foie Gras Poêlées, Brioche Maison aux Fruits Confits<br>Réduction de Vinaigre de Balsamic au Miel d'Accacia<br><i>Warm duck liver on slice of Home made brioche with candied fruits, honey &amp; Balsamic vinegar sauce<br/>( Verre dégustation de Jurançon Vendanges Tardives 2014 - 5cl - 3,80€ )</i> | 18,00 |
|--|-------|

### Les Plats :

|   |       |
|---|-------|
| <b>N</b> oix de Coquille Saint-Jacques Rôties, Risotto Crèmeux et Jus de Veau<br><i>Roasted scallops, risotto with parmesan cheese and veal jus sauce</i>   | 26,00 |
| <b>M</b> édallions de Lotte Rôtis au Lard, Sauce Curry<br>Mousseline de Betterave & Pommes de Terre Amandines<br><i>Roasted mong-fish médaillons and curry sauce with beetroot mousseline and steamed potatoes</i>        | 25,00 |
| <b>C</b> hâteaubriand Poêlé ( V.B.F. ), Sauce au Pineau des Charentes<br>Poêlées de Petits Légumes de Saison ( 200gr environ )<br><i>Sautéed tenderloin beef fillet, pineau des Charentes sauce and season vegetables</i> | 28,00 |
| <b>L</b> 'assiette de Légumes de Saison ( Crumble de Légumes & Quinoa, Falafel Maison, Riz )<br><i>Végétable platter selection and rice</i>   | 18,00 |

### Les Desserts :

|   |       |
|---|-------|
| <b>L</b> 'assiette de Quatre Fromages Affinés - Xavier Ropert Fromager à La Rochelle<br><b>Le Villageois</b> - chèvre au lait cru du Poitou, <b>Tomme aux Fleurs d'Alpage</b> - Vache au lait cru du Jura<br><b>Comté 2019 " 24 mois lait d'été "</b> - Vache au lait cru et pâte cuite. Affineur Seignemartin à Nantua<br><b>Brebis des Pyrénées</b> - brebis au lait entier de Montréjeau ( 10 mois d'affinage )<br><i>Cheese platter selection and green salad</i> | 12,00 |
| <b>M</b> oelleux au Chocolat Cœur Coulant, Glace à la Vanille Bourbon<br><i>Warm chocolate Fondant with flowing heart and vanilla ice-cream<br/>( Verre dégustation de Malbec Doux Vintage 2011 - 5cl - 3,50€ )</i>   | 10,50 |
| <b>F</b> inancier à la pistache, crème légère et framboises fraîches<br><i>Pistachio financier, light cream and fresh raspberries</i>   | 10,50 |
| <b>C</b> afé ou Thé & Gourmandises  | 10,50 |
| <b>C</b> oupe de Champagne & Gourmandises<br><i>A selection of desserts with coffee</i>   | 15,50 |

*Tous nos plats sont élaborés et faits Maison*

