

## LES ENTRÉES

Œuf bio parfait, tuile de croustillante, -13€ crémeux Dubarry et écume à la truffe



Noix de St Jacques snackées, noisettes de Charente torréfiées - 13 € fondue de poireaux et espuma au Champagne

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac, chutney d'échalion du Poitou au Pineau des Charentes - 22 €

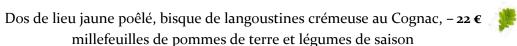
Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment à la betterave et Baume de Bouteville – 19 €

## LES PLATS

Risotto aux champignons de Juillac, butternut du Jardin Respectueux et châtaignes – 22 € 👺



Caille de Vendée farcie aux raisins, sauce foie gras des Fermiers Gastronomes, - 22 € millefeuilles de pommes de terre et légumes de saison



Dorade royale, sauce beurre blanc au verjus - 32 € purée de pommes de terre et légumes des Jardins des Vauzelles

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, millefeuille de pomme de terre et champignons de Juillac - 32 €

## **LES FROMAGES & DESSERTS**

Douelle de fromages régionaux affinés, Confiture d'Aurélie « Tadjam » – 12 €



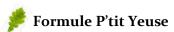
Comme un Paris - Brest aux poires pochées – 12 €

Sablé cacao, praliné cacahuète, ganache chocolat noir, crémeux Dulcey- 14 € 🧶



Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac -14 € (SOUFFLÉ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Boissons chaudes gourmandes - **9€** (CAFÉ / THÉ / INFUSION DU JARDIN / CHOCOLAT CHAUD)



## LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER:

Accord mets et vins en 3 verres à 32 €