

LES ENTREES

Œuf parfait de chez Normandin velouté d'artichauts, jeunes pousses de roquette – 10 €

Foie gras mi-cuit au Cognac, chutney de pêches et abricots au vinaigre de pineau de « Françoise Fleuriet » – 15 €

Langoustines rôties, nougatine à l'orange, écume d'ail – 14 €

LES PLATS

Filet de bar à la plancha, légumes d'été et écrasé de pommes de terre – 24 €

Filet de canette, carottes de Jarnac, jus au miel – 22€

Cœur de faux filet « Limousine » grillé, pommes de terre grenailles de l'île de Ré, jus corsé – 24 €

LES FROMAGES

Douelle de fromages affinés, confiture maison – 12 €

LES DESSERTS

Lingot au chocolat, ananas cru et cuit, sorbet exotique – 12 €

Coque chocolat blanc, cerises marinées au Cognac, chantilly à la vanille de Madagascar – 12 €

Vacherin contemporain fraises de Villard en Pons et framboises – 13 €

* * * * *

Demandez à notre sommelier la **COLLECTION** de la « CAVE »

Prix nets, taxes et service compris. Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place. Viande origine France

