

LA CARTE

au gré des produits de saison

Nous avons Volontairement restreint la carte du restaurant, elle est composée en fonction du marché, les plats traditionnels, canailles, saveurs plus exotiques se côtoient, et sont mis à l'honneur à notre table.

A la lecture de notre carte, elle aura très certainement évolué voir totalement changer

Dans une démarche de qualité je remercie nos fournisseurs pour la confiance et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons

POUR COMMENCER 14,00 €

Carottes

Carottes Jeunes Rôties / Condiments aux Fruits Exotiques / Graines de Moutarde / Jardin Végétal

Mulet Mariné

Taillé Carpaccio / Radis Rose / Meringue Végétale Black / Gin Tonique / et Oseille Sanguine

Foie Gras Maison (5€ supplt)

Foie Gras Cuit Ballotine / Compote d'Artichauts Jérusalem / Emulsion Poire / Brioche Toastée

..... LES PLAISIRS SALES 26,00 €

Paleron Charolais

Paleron Braisé au Jus / Crémeux Maïs / Suc de Porto / Romaine Ferrée / Note Cacao

(3€ supplt) " Classique" Bœuf Stroganoff

Filet Maturé sur Carcasse / Jus Classique Stroganoff Mousseux / Champignons / et Poudre de Cèpes

Maigre

Saumon Poêlées / Thom Kha Kai de Légume Sec / Pate au Pois de Terre / et Algues

Cabillaud Pré-Salé

Cabillaud Saisi / Foie Gras Poêlé / Pulpe de Pomme de Terre dans l'Esprit d'une "Brandade"

LES GOURMANDISES SUCREES 11,00 €

Fromage Comté 24 Mois et Plus chaque Jours

Sauce Poulette au Vin Jaune / Grignotages

Assiette Fromages

Sélection de Fromages d'Ici ou d'Ailleurs

Vacherin " Autrement "

Meringue Maison / Javanaise de Fruits / Noisette Blanchies / Chantilly aux Herbes / Sorbet pour Rafraîchir

Promu Général " Glace Colonel Totalement Revisité"

Eau de Vie des Charentes / Sorbet / et Soda Pétillant

Café Gourmand & Gourmande

ou Thé + Petites Douceurs

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

..... **UMAMI**

Menu servi jusqu'à 13H30 et 21H00

7 PLATS à 56 €UROS

Laissez-vous faire...

Menu Dégustation reprenant les plats de la carte en petites portions élaboré autour des produits de saison Composé de deux entrées, deux plats, fromage et deux desserts,
ou

3 PLATS à 38 €UROS

Entrée, Plat , Dessert

INSPIRATION DU MARCHE AU DEJEUNER

**(Uniquement le Midi du Mardi au Vendredi)
(Sauf Jour Férié)**

Plat du Jour + Dessert du Jour 23 €uros

**Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour 26 €uros
(Desserts de la Carte 3€ supplt)**

**P'TIT GASTRONOME (moins de 12 ans)
Pour vos Enfants Servi le Midi Uniquement**

1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + Glace (2 Boules)

15,00 €uros

- Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque
- Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux