

# INSPIRATION DU MARCHÉ

**3 PLATS à 36€UROS**

*Entrée, Plat, Dessert au choix sur la carte*

■ *Ou Balade Légumières pour Végétarien*

MENUS DECOUVERTES ..... **UMAMI**  
reprenant les plats de la carte en petites portions

**6 PLATS à 56 €UROS**

*2 Entrées, 2 Plats, 1 Fromage, 2 Desserts*

Nos Viandes sont Origine France ou UE  
Nos Poissons sont Issues de la Pêche Durable et Raisonnée  
Nos Plats sont élaborés sur place à base de produits bruts

**Une carte au gré des produits de saison**

Afin de mettre en avant les produits de saison au moment où ils ont une qualité gustative.

Nous avons restreint la carte du restaurant est recomposée en fonction du marché.

Les plats traditionnels, canailles, saveurs plus exotiques se côtoient,  
sont mis à l'honneur à notre table.

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

..... POUR COMMENCER 12,00

**Poulpe Fiction**

Poulpe Rôti / Coulis de Petit Poivron Fumé au Feu / Fromage Frais au Curry / Petites Rattes

■ **Avocat Crevettes**

Gambas Sautées / Avocat Flashé au Chalumeau / Pomelos Rubis / Nage de Suc Concentré

(4€ supplt) ..... **Foie Gras Maison**

Foie Gras Cuit Ballotine / Compote Topinambour / Poivre Noir Sauvage / Petite Tartine de Pains Toastés

**Huitres Yvon Madec N°2**

**Huitres servies par 3** Vinaigre Echalotes ou Citron

**Potage / Velouté / Soupe**

Voilà une Soupe Selon l'Inspiration du Marché, le Travail du Chef et ainsi que Celui de l'Equipe

..... LES PLAISIRS SALES 26,00 €

..... Coté Terre

**Dos de Cerf**

*Filet de Cerf Cuit sur la Braise / Crémeux Maïs café / Feuille de Blé / Châtaignes / Jus Cocotte*

**Poitrine de Canette**

*Canette à la Poêle Beurre Noisette / Jardin Végétale / Fromage Frais / Anchois / et Jus Miel Réglisse*

..... Coté Mer

■ **Mulet de Nos Côtes**

*Pavé de Mulet Pré-salé / Champignons et Légumes / Bouillon Fou Porto pour faire "Chabrot"*

(4€ supplt) ..... **St Jacques**

*St Jacques Cuites au BBQ / Jus Thom Kha Kaï / Tapiocca au Lait de Coco / Zeste Citron Vert*

..... LES INSTANTS SUCRES 10,00 €

Nos Pâtisseries sont élaborées à base d'œuf et farine Bio, nous avons fait le choix du Chocolat M.Cluzel issu de plantation, du Commerce Durable et Equitable

## **Assiette de Fromages**

*Sélection de Fromage d'Ici ou d'Ailleurs*

### **■ No Name**

*Courge Butternut / Graines Caramélisées / Raisin Blond Mariné / Glace au Lait 2 Epices / feuillantine*

### **Banoffée " Autrement "**

*Banane Poché Ivre Rhum Ambré / Mousse Chocolat Noire 64% / Confiture de Lait Maison / Feuille d'Argent*

### **La Décolorée**

*Ganache Chocolat Blanc Montée / Tiramisu Choux Fleur Vanille / Sorbet Noix de Coco / Meringue*

### **" Glace Colonel Totalement Revisité" ..... Promu Général**

*Eau de Vie des Charentes / Sorbet Au Citron Jaune de Sicile / et Soda Pétillant*

## **Café Gourmands & Gourmandes**

*ou Thé + Petites Douceurs*

**INSPIRATION DU MARCHÉ**

**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 10 ans)

Pour vos Enfants Servi le Midi Uniquement

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

15,00 Euros