

## 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, elle est recomposée 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 13,00 € .....

### **Dorade Royale**

Carpaccio de Dorade / Sauce Vierge aux Agrumes / Houmos / Noisettes Torréfiées

### **Avocat Crevettes**

Gambas Sautées / Avocat Flashé au Chalumeau / Bisque Dense

### **Foie Gras Maison**

Foie Gras Cuit Ballotine / Topinambour / Poivre Sauvage / Petites Tartines de Pains au Maïs

## ..... LES PLAISIRS SALES 24,00 €

### **Paleron Limousin**

Paleron Braisé / Crémeux Maïs Café / Jus Cocotte / Feuille de Blé / Fleuré Cacao

### **Filet Mignon de Cerf**

Cerf Rôti à la Poêle / Légume Racine / Jus Cuisson Lié au Chocolat / Fruit D'Hiver en Aioli

### **Cabillaud Pré-Salé**

Cabillaud Saisi / Foie Gras Poêlé / et Embeurré de Pomme de Terre

(6€ supplt) ..... **St Jacques**

St Jacques Cuisinées à l'Huile d'Olive Bio / Jus Thom Kha Kaï / Tapiocca / et Truffes

## LES GOURMANDISES SUCREES 11,00 € .....

### **Assiette de Fromages**

Sélection de Fromages d'Ici ou d'Ailleurs

### **Pina Colada**

Crème Prise Basilic / Javanaise De Fruits Exotiques / Biscuit Meunière Citron

### **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 modesilencieux

.....**UMAMI**

**Menu servi jusqu'à 13H30 et 21H00**

**7 PLATS à 56 €UROS**

Laissez-vous faire...  
Menu Dégustation élaboré chaque jour autours  
des plats de la carte en petites portions  
autour des produits de saison

**ou**

**3 PLATS à 38 €UROS**

Entrée, Plat , Dessert

Au choix sur la carte

## **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 modesilencieux