

# *Entrées*

Crevettes Impériales des marais Charentais, céréales, citron vert et lait fermenté à la noix de coco	32,00€
Foie gras de canard cuit en terrine, fleur et nectar de cazette	29,00€
Fontainebleau à la feuille de maïs, cèpes du pays Lochois et jambon "Kintoa"	30,00€
Noix de St Jacques, premiers radis d'automne et laitue de mer	31,00€

# *Les plats*

Cèpe de pays snacké à la plancha, engrain bio des Corbières et jambon "Kintoa"	38,00€
Merlu de ligne caramélisé à la lie de vin, céleri branche et laitue de mer	43,00€
Noix de St Jacques snackées à la plancha, haricots "Michelet", fenouil et aneth	48,00€
Ris de veau*, maïs de Nourray et oseille	48,00€
Perdreau de chasse française en deux services: - Les cuisses en consommé de chenin nouveau - Le coffre en croûte d'argile cuisiné au marc de chenin	58,00€

\* Origine France

Prix TTC, service compris



# *Fromages*

14,00€

Assiette de fromage de notre terroir et d'ailleurs...

Faisselle de chèvre de la maison Limouzin / foin bio/poire/noix

# *Desserts*

18,00€

*Pour éviter toute attente, les desserts sont à commander en début de repas*

Craquant: raisins chasselas, épines vinette et feuilles de vigne

Soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet au cassis frais

Capucines, chocolat "Mangaro" et poivre rare de Madagascar

Vacherin glacé: mûre de ronce/ Fève de Tonka/ Chocolat "Riachuelo"

Poire de la maison "Buron" pochée aux bâtons de réglisse, jus corsé et crème brûlée

Prix TTC service compris



# *Menus Masqués*

*Indiquez nous vos intolérances alimentaires, allergies...*

## **Menu Terroir**

**59,00€**

3 services

\*\*\*\*

## **Menu Complet**

**78,00€**

5 services

\*\*\*\*

## **Menu Automne**

**98,00€**

Menu dégustation en 7 services

servi pour l'ensemble de la table  
(dernière commande 12h45 et 20h15)

Prix TTC, service compris

