


LA COLLECTION DU CHEF



LES ENTRÉES

Truite de Bellet marinée par nos soins,
Vierge de tomates,
Sorbet basilic « wild magic »
16 - € 

* * * * *

Langoustines Croustillantes,
Nougatine d'abricot au Baume de Bouteville,
Écume d'ail doux
17- €



* * * * *

Gelée de tomates au basilic du jardin,
Cœur d'artichaut frais et légumes croquants
15 - €  


* * * * *

Terrine de lapin « Rex du poitou »,
Au ris de veau et foie gras,
Vinaigrette à l'huile de noix des Borderies
17 - €


PLAT VÉGAN

Légumes de saison rôtis,
Bouillon parfumé aux herbes du jardin,
Champignons des Fins Bois
22 - €  


LES POISSONS

Filet de dorade rôtie au four,
Crèmeux de carotte de Petite-Champagne,
Beurre blanc au pastis charentais « Guimard »
24- € 

* * * * *

Dos de maigre,
Caviar d'aubergines,
Beurre d'algues parfumé à l'ache des marais
27- € 


LES VIANDES

Cœur de côte de veau d'Aquitaine poêlé,
Pleurotes des Fins Bois,
Echalotes confites et jus à l'estragon
27- € 

* * * * *

Filet de Bœuf légèrement fumé par nos soins,
Pommes de terre de l'île de Ré rissolées au romarin,
29- € 

* * * * *

Carré d'agneau rôti,
Crèmeux de carotte de Petite Champagne,
Bouquet de petit légumes, jus au serpolet
28- € 


LES FROMAGES

Douelle de fromages affinés, confiture « Tadjam »
12 €

LES DESSERTS

Lingot au chocolat,
Crème glacée à la reine des près du jardin
12- €



* * * * *

Vacherin contemporain
Rose / framboise / litchi,
12- € 

* * * * *

Soufflé glacé au Grand Marnier,
12- €

* * * * *

Soupe de fraise de Petite Champagne
à la Verveine citronnée du Jardin
12- €  

Végan 
Sans Gluten 

Le restaurant est ouvert
Le midi du mardi au vendredi
Tout les soirs (Juillet/Aout)