



ENTRÉES

Gaspacho de melon charentais 13 €

Pastèque, huile de basilic et pain toasté.



Salade de tomates anciennes 14 €

Vinaigrette à l'échalote et mozzarella.

Foie gras mi-cuit 26 €

Rhubarbe pochée, condiment rhubarbe-balsamique et mini brioche.

Vittelo tonnato de veau 15 €

Sauce thon citron, copeaux de champignons et parmesan, pesto aux herbes.

Tartare de truite normande 15 €

Courgettes, noisettes, groseilles et cibette.

Raviole de langoustines 26€

Fenouil, bisque coco gingembre citronnelle.





PLATS

Filet de bar rôti, 25€

Fenouil confit à l'orange, sauce vierge.

Côte de Bœuf (2 personnes) 91 €

Sauce béarnaise, salade et frites maison.

Blanquette de veau à l'ancienne 22 €

Riz sauté au piment fumé.

Filet de maquereau à la moutarde 23 €

Risotto d'épeautre, poudre d'olives noires et câpres frits.

Alliance terre et mer 26 €

Mignon de porc cuit basse température, couteaux persillés et pommes de terre fondante.

Thon rouge grillé 26 €

Condiment piquillos-framboise, petits pois et maïs soufflé.

Bucatini à la crème de girolle 19 €

Vin jaune et girolles sautées à l'ail.



Prix service compris et TTC, boissons non comprises.
Produits allergènes, consultez l'information disponible à
l'accueil du restaurant.





DESSERTS

Tarte au citron sarrasin 10 €

Sablé sarrasin, crème citronnée, fromage blanc et huile végétale.

Assiette de fruits 9 €

Brioche maison farcie 10 €

Abricot et verveine.

Eclat chocolat praliné 10 €

Namélaka, chantilly noisette.

Pavlova aux fruits rouges 10 €

Meringue, crème vanillée.

Café gourmand 10 €

Assiette de fromages 10€

Coupe de glace 3 boules 10€

(vanille, fraise, café, chocolat, caramel beurre salé, pistache, passion, citron vert, menthe chocolat, cidre)

Nous avons soigneusement sélectionné des ingrédients frais, de qualité et de saison pour vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse.

Bon appétit !

Prix service compris et TTC, boissons non comprises.
Produits allergènes, consultez l'information disponible à
l'accueil du restaurant.





STARTERS

Charentais Melon Gazpacho €13

Watermelon, basil oil and toasted bread.

Heritage Tomato Salad €14

Shallot vinaigrette and mozzarella.

Semi-Cooked Foie Gras €26

Poached rhubarb, rhubarb-balsamic condiment, and mini brioche.

Veal Vitello Tonnato €15



Tuna and lemon sauce, mushroom shavings, Parmesan and herb pesto.

Normandy Trout Tartare €15

Zucchini, hazelnuts, redcurrants and spring onion.

Langoustine Ravioli €26

Fennel, coconut bisque with ginger and lemongrass.





MAINS

Roasted Sea Bass Fillet €25

Orange-braised fennel and virgin sauce.

Rib of beef (2 people) € 91

Béarnaise sauce, salad, and homemade fries.

Traditional Veal Blanquette € 22

Stir-fried rice with smoked paprika.

Mustard Mackerel Fillet €23



Spelt risotto, black olive powder and fried capers.

Land and Sea Harmony €26

Low-temperature pork tenderloin, parsley razor clams,
and melting potatoes.

Grilled Red Tuna €26

Piquillo pepper and raspberry relish, green peas and puffed corn.

Bucatini with Chanterelle Cream €19

Yellow wine and sautéed chanterelle mushrooms with garlic.





DESSERTS

Buckwheat Lemon Tart €10

Buckwheat shortbread, lemon cream, fresh cheese and vegetable oil.

Fresh Fruit Plate €9

Stuffed Homemade Brioche €10

Apricot and verbena.

Chocolate Praline Delight €10

Praline Namelaka and hazelnut whipped cream.

Red Berry Pavlova €10

Meringue and vanilla cream.

Gourmand coffee € 10

(Selection of mini desserts served with coffee)

Cheese selection € 10

Three-Scoop Ice Cream € 10

Vanilla, Strawberry, Coffee, Chocolate, Salted Butter Caramel, Pistachio, Passion Fruit, Lime, Mint Chocolate, Cider.

We have carefully selected fresh, high-quality
and seasonal ingredients to offer you an authentic
and flavorful culinary experience
Enjoy your meal !

All prices include service and tax-drinks not included. For
allergen information, please consult the staff.

