



MENU DE L'INSTANT

Au choix parmi la carte

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	55€
Entrée – Plat – Dessert	70€
Entrée – Plat – Fromage - Dessert	80€

LES ENTREES À LA CARTE

Pointes & lamelles d'asperges de Pays, 19€
Crème de maïs au piment d'Espelette, hollandaise légère
Allergènes : Oeuf, Gluten, Lactose,

Filet de maquereau en escabèche 21€
Gel de citron & jus à la chlorophylle
Allergènes : Crustacé, Poisson, Lactose

Foie gras de canard poêlé 23€
Salade printanière aux artichauts poivrade & herbes potagères
Allergènes : Céleri, Alcool

Bouillon de lentin de chêne 18€
A l'huile de sésame toasté à la coriandre, 18 aromates, légumes de saison & ravioles au citron
Allergènes : Sésame, Fruits à coque



LES POISSONS

Poisson de nos côtes selon arrivage

Allergènes : Poisson, fruits de mer, Lactose

34€

Traditionnelles quenelles de brochet

Bisque d'écrevisses flambées au Cognac, riz pilaf

Allergènes : Céleri, Crustacés, Poissons

34€

LES VIANDES

Cœur de filet de bœuf rôti au beurre mousseux de Pamplie

Echalion doré, garniture châtelaine

Allergènes : Lactose, Céleri, Gluten

Origine viande : Française

36€

Magret de canard de la maison « Chez Morille » rôti aux grains de café

Mousseline de petit pois frais, jus perlé au Pineau des Charentes

Allergènes : Lactose, Gluten, Céleri, alcool

Origine viande : Française

38€



LES DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Allergènes : Lactose, sésame

14€

Déclinaison autour de la fraise & du thé, sorbet au yaourt de la laiterie de Pamplie parfumé à la menthe

Allergènes : Lactose, gluten, fruits à coque

16€

Chocolat en trois textures, glace caramel à la fleur de sel

Allergènes : Lactose, Fruits à coque, gluten

16€

Le citron, zeste confit, pulpe en sorbet, jus en gel, crémeux à la bergamote

Allergènes : Lactose, Fruits à coque, gluten

16€



MENU ENFANT

Enfant de moins de 12 ans

Plat – Dessert – Boisson

Plat à choisir parmi la carte, portion adaptée à un enfant de moins de 12 ans

20€