

Menu

Plats

Parmentier de joue de boeuf braisée au vin rouge
~~~

Colombo de poisson de nos côtes aux épices douces,  
mousseline de carottes et patates douces  
~~~

Blanquette de veau traditionnelle, riz pilaf
~~~

Brandade de poissons de nos côtes parfumée aux agrumes,  
crème d'ail confit  
~~~

Comme un risotto de riz rouge de Camargue,
crème de burrata fumée,
variation de courges et velouté de potiron

Desserts

Tartelette au citron, meringues croquantes à l'hibiscus
~~~

Tiramisu chocolat noir et speculoos  
~~~

Entremet poire et chocolat, vanille de Madagascar
~~~

Crumble aux pommes et sarrasin,  
crème fraîche au parfum de cannelle  
~~~

Glaces en pot de 150ml d'un Maitre Artisan Glacier
de Charente Maritime, Parfums au choix

Formule Plat Dessert : 19€

Plat seul : 13€

Dessert seul : 6€

prix TTC et service compris