

*À la carte...*

## *Les Entrées*

---

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces)</i>	<i>23</i>
<i>Les Asperges blanches de Pays Voile de Fruit fumée</i>	<i>23</i>
<i>Les Pois d'Agneau « Munière », Crémoux Parmentier</i>	<i>24</i>
<i>Le Foie Gras mi-cuit, Carottes Gel au vin doux</i>	<i>26</i>
<i>Les Langoustines piécées Emulsion de Pois Frais</i>	<i>26</i>
<i>La Salade Gourmande, plat végétarien en textures</i>	<i>31</i>

# *Les Plats*

---

*La Saiche poêlée, Persillade minute* 33

*Le Pavé Esturgeon Grillé, Hypocras Médiéval* 31

*La Marmite de Poisson « Mouclade Charentaise »* 34

*Le Filet de Bœuf Poêlé, miel et huile de truffe, jeunes carottes* 36

*Le Magret de canard rôti, Declinaison de racines* 31

*L'Agneau entier, Confit et rôti, Jus Corse* 34

*« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

# *Les Desserts*

---

<i>Les P'tites Profiteroles au Caramelsali</i>	<i>11</i>
<i>La Crème brûlée à la Rhubarbe</i>	<i>11</i>
<i>Le Dôme Chocolat Praliné Anglaise Tonka</i>	<i>12</i>
<i>La Dégustation de Fraise, Sirop de Safran</i>	<i>12</i>
<i>Le Nougat glacé « Maison » au Mietlefruitssecs</i>	<i>12</i>