

## *Menu à 39 euros*

### *Les Entrées au choix*

*Les Asperges blanches de Pays Voile de Fruitée fumée*  
*Les Ris d'Agneau « Meunière », Crémoux Parmentier*

### *Les Plats au choix*

*La Maigrette de l'Estuaire vapeur Sauce à l'Oseille*  
*Le Magret de canard rôti Déclinaison de racines*  
*« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »*

### *Les Desserts au choix*

*Les Pâtes Profiteroles au Caramel beurre salé*  
*La Crème brûlée à la Rhubarbe*

# *Menu à 49 euros*

## *Les Entrées au choix*

*Le Foie Gras mi-cuit Carottes en texture Gel au vin doux*

*Les Langoustines poêlées Emulsion de Pois Frais*

## *Les Plats au choix*

*La Marmite de Poisson « Mouclade Charentaise », Légumes vapeurs*

*L'Agneau en duo, Confit et rôti Pressée de Pomme de terre*

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

## *Les Desserts au choix*

*Le Dôme Chocolat Praliné Anglaise Tonka*

*La Dégustation de Fraise de Printemps Sirop de Safran*