

Marée et terroir

Nos poissons

* Le Filet de turbot au croustillant de noisettes et d'amandes.

servi avec un duo de choux cuit façon choucroute 20.00 €

Un filet de turbot nappé de noisettes et d'amandes concassées et servi avec un duo de chou blanc et de chou vert, cuit façon choucroute.

* Le filet de cabillaud à l'aigre-douce, riz parfumé à la badiane...... 18.00 €

Un filet de cabillaud (pêche ANE) frit, sauce maison à l'aigre douce à base de saké et de vinaigre de riz, et servit avec un riz basmati aromatisé à la badiane (anis) .

Nos viandes

* L'os à moelle de bœuf gratiné, aux légumes de pot au feu..... 15.00 €

Un os à moelle, coupé en 2 et gratiné au four, servi avec des légumes de saison, façon pot au feu.

* Les ris de veau aux cèpes..... 25.00 €

Des ris de veau poêlés, servis avec une sauce crémée au chardonnay et aux cèpes, accompagnés de cèpes.

* Le tajine de lapin aux agrumes..... 17.50 €

Cuisse de lapin (origine France) cuite en tajine avec de l'orange, de la clémentine et du citron confit, ainsi que des épices douces pour donner un jus légèrement acidulé, et accompagnée de légumes (patate douce et petites carottes).

Nos classiques

* La sole meunière (Pêchée en Atlantique Nord-est, poêlée, servie avec un beurre fondu)..... 23.00 €

* Le faux-filet de bœuf (Pièce de bœuf d'origine France, race à viande de 250 grammes environ*)..... 18.00 €

* Le filet de bœuf (Pièce de bœuf d'origine France, race à viande de 200 grammes environ*)..... 24.00 €

* Le magret de canard (Poêlé, magret entier origine Sud ouest France*)..... 16.50 €

* La chaurrée charentaise « à notre façon »..... 17.50 €

Sorte de bouillabaisse (ou nage) de la côte Charentaise, constituée d'une bisque de homard maison dans laquelle nous incorporons des amandes de mer, des moules, des palourdes, des coques, encornet, langoustine, poisson et pomme de terre

* L'agneau du Poitou Charentes, cuisson de 5 heures, et ses mogettes

à la charentaise..... 18.00 €

Tranche d'agneau (origine Poitou Charentes) cuit dans un plat hermétique pendant 5 heures à four moyen, accompagnée de mogettes (haricots blancs) de Vendée cuites à la façon charentaise (tomate, lard, oignon, carotte, ail, bouquet garni, ...)

* sauce au poivre vert, au bleu d'Auvergne, aux échalotes confites ou vinaigrette à l'orange.