

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 22.00 €

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 maigre ou lieu jaune (suivant arrivage) à l'aigre-douce.

riz parfumé à la badiane 19.00 €

Un filet de maigre poêlé, 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 🏠

* Le cari de poulet fermier à la christophine 16.50 €

Plat traditionnel réunionnais, fait à partir de poulet, tomate concassée, ail, oignon, curcuma et servi avec de la christophine (ou chayotte, chouchou, chouchoute, sousou), cucurbitacée des pays chauds.

* 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) 28.00 €

* 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*) 26.00 €

* Le magret de canard (Poêlé, magret entier origine Sud ouest France*) 22.00 €

* La chaudière charentaise « à notre façon » 18.00 €

Sorte de bouillabaisse (ou nage) de la côte Charentaise, constituée d'une bisque de crustacés maison dans laquelle nous incorporons des fruits de mer, céphalopode, langoustine, poisson et pomme de terre

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

à la charentaise 20.00 €

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.