

## Carte

### Les entrées

- Boudin noir en différentes textures, kumquats confits et jeunes pousses. Fr 16 -
- Betteraves colorées crues et cuites, huîtres de Marennes d'Oléron et radis noirs. Fr 20 -
- Royale de courge à la tomme de brebis de Monible, beignet aux herbes. Fr 18 -

### Les plats

- Suprême et cuisse de pintade en deux façons, purée de maïs frais, émulsion fumée. Fr 34 -
- Contrefilet de baby-bœuf de la région rôti, ravioles aux salsifis, bouillon aux algues. Fr 45 -
- Filet de dorade royale poêlée, topinambours, échalottes au vinaigre balsamique. Fr 32 -
- Saumon bio en vapeur, gnocchis aux racines de persil. Fr 38 -
- Tajine de légumes maison. Fr 22 -
- Assortiment de fromages de la région. (Pour 2 personnes) Fr 16 -
- Pour les enfants, le chef vous propose une assiette de saison à Fr 20 -*

### Les desserts

- Noix de coco et chocolat, glace au rhum. Fr 17 -
- Mangue pochée, meringues et crème citron, glace à l'avocat. Fr 18 -
- Tarte aux clémentines caramélisées, spéculos, glace vanille. Fr 15 -

Nos fournisseurs de viande : Boucherie Paratte, Boucherie Bilat et Boucherie Pretôt vous garantissent fraîcheur et qualité. Tous nos produits sont frais et nos plats faits maison.

## **Menu du moment**

*Mise en bouche*

\*\*\*

*Boudin noir en différentes textures, kumquats confits  
et jeunes pousses.*

*ou*

*Betteraves colorées crues et cuites, huîtres de Marennes  
d'Oléron et radis noirs.*

\*\*\*

*Suprême et cuisse de pintade en deux façons, purée de  
maïs frais, émulsion fumée.*

*ou*

*Filet de dorade royale poêlée, topinambours, échalotes  
au vinaigre balsamique.*

\*\*\*

*Assortiment de fromages de la région.*

\*\*\*

*Noix de coco et chocolat, glace au rhum.*

*ou*

*Mangue pochée, meringues, crème citron, glace avocat.*

*Menu complet : fr 70-*

*Menu sans fromage : fr 62-*