

Menu du Gabarier

39,00€

Entrées

Gravlax de saumon Bømlo, rouleau de printemps aux crevettes
et crème aigre à l'aneth

ou

Velouté de panais crémeux, haddock fumé
et ficelle feuilletée au fromage frais

ou

Carpaccio de poulpe condiment césar, roquette et parmesan

ou

Pressé de paleron de bœuf, cœur de foie gras, pickles et crème wasabi

ou

Terrine de foie gras de canard aux effluves charentaises
et mini-brioche aux raisins +5,00€

Plats

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins,
poêlée de grenailles et salade

ou

Aumônière de confit de canard au foie gras poêlé et jus court au porto

ou

Filet de merlu doré sur peau, crème de chou-fleur, pétales de chorizo

ou

Rouelle d'andouillette panée au romarin
et crème de moutarde à l'ancienne

ou

Pavé de filet de bœuf sauce lie de vin
émulsionnée au foie gras +6,00€

Desserts

Pavlova de fruits exotiques, crème mascarpone et sorbet passion

ou

Notre mi-cuit chocolat, crème glacée chocolat blanc

ou

Sphère fromage blanc au citron vert cœur de framboise, gel citron et sorbet

ou

Colonel à la vodka « Nuage » distillée à St-Sauvant

ou

Assiette de fromages affinés et confiture maison

ou

Le dessert du moment de la pâtissière

Menu Dégustation

49,00€

*Un menu dégustation
surprise en 5 services*

*Laissez-vous guider vers une balade gastronomique
Servi pour l'ensemble de la table*

La carte

Entrées

- Gravlax de saumon Bømlo, _____ 15.00 €
rouleau de printemps aux crevettes et crème aigre à l'aneth
- Velouté de panais crémeux, _____ 15.00 €
haddock fumé, ficelle feuilletée au fromage frais
- Carpaccio de poulpe, _____ 15.00 €
condiment césar, roquette et parmesan
- Pressé de paleron de bœuf, _____ 15.00 €
cœur de foie gras, pickles et crème wasabi
- Terrine de foie gras de canard _____ 20.00 €
aux effluves charentais et mini brioche aux raisins

Plats

- Tartare de bœuf charolais au couteau, _____ 22.00 €
assaisonné par nos soins, poêlée de grenailles et salade
- Aumônière de confit de canard au foie gras poêlé _____ 22.00 €
et jus court au porto
- Filet de merlu doré sur peau, _____ 22.00 €
crème de chou-fleur, pétales de chorizo
- Rouelle d'andouillette panée au romarin _____ 22.00 €
et crème de moutarde à l'ancienne
- Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, _____ 28.00 €
sauce lie de vin et émulsionnée au foie gras

Desserts

- Pavlova de fruits exotiques, _____ 9.00 €
crème mascarpone et sorbet passion
- Notre mi-cuit chocolat, _____ 9.00 €
crème glacée chocolat blanc
- Sphère fromage blanc au citron vert cœur de framboise, _____ 9.00 €
gel citron et sorbet
- Colonel à la vodka « Nuage », _____ 9.00 €
distillée à St-Sauvant
- Assiette de fromages affinés _____ 9.00 €
et confitures maison
- Le dessert du moment de la pâtissière _____ 9.00 €