



### Les Entrées

21,00 €

*Bientôt 20 ans, revu & corrigé, le farçou aux escargots .  
La fricassée de ris d'agneau & morilles d'ici.  
La truite du Ganel en gravelax, sablé au Cantal & feuilles insolites  
"végétal", car la saison est trop courte ou en avance, pour ne pas  
passer à coté de pépites, tous les jours nous vous proposerons une  
assiette sublimant les légumineuses.*

### Les Poissons

25,00 €

*Pour le poisson nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu...  
Pêche de bateau ou de ligne. Tous les jours, nous vous proposons deux poissons  
au gré de la pêche & des saisons.*

### Les Viandes

25,00 €

*Le filet de bœuf d'ici, cuit à la flamme légèrement fumé au genièvre de la  
Pinatelle.  
Le cochon de lait de M. Pommiers cuit longuement, jus court.  
La poulette de la ferme des volailles d'Alice, en deux cuissons, les cuisses  
comme une caillette, la poitrine juste rôtie.*

### Les Fromages

8,00 €

*Plateau de fromages "d'ici & d'ailleurs"*

### Les Desserts

9,00 €

*Sur une galette charentaise, crémeux citron & fraises...  
Mille-feuille vanille/pistache, noisette du Piemont & glace crème brûlée  
La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage  
blanc, citron (10 minutes d'attente)*



### Retour du Marché

---

Entrée, plat, fromage ou dessert 30,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert 35,00 €

L'œuf Bio de pays, *fin ragout de légumes printaniers & champignons*

OU

Hampe de veau *label rouge du Ségala, olives, anchois...*

---

Le merlu de petit bateau qui s'assaisonne d'Espelette, *pois blonds, poivrons*

OU

Le cochon fermier pris dans la longe, *écrasé de pommes de terre au chorizo d'ici*

---

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

---

Riz au lait vanillé, fraise au jus, sorbet fraise & fruits du mendiant caramélisés

OU

Tarte à la tome revisitée conbawa confit & déclinaison d'agrumes

---

**Promenade Gourmande** 49,00 €

*Menu au choix à partir de la carte*

*Entrée, plat, plateau de fromages & dessert*

---

**Confiance** 62,00 €

Réservé à la table entière

*Dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs"*

---

**Les pieds sous la table** 85,00 €

Réservé à la table entière

*Menu confiance & dégustation de vins en complet accord avec votre menu*

---

Tous les déjeuners du mercredi au vendredi (Réservé à la table entière) 16,00 €

*Formule : Entrée, plat, dessert et un verre de vin*