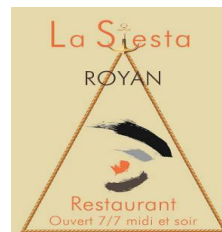




Menus



Menu Siesta à 29.90 €

6 Huitres de Marennes, Oléron N°2 Spéciale de Claire à la Charentaise (1,7,14)

ou

Foie Gras de Canard mi-cuit Maison (1,8,12)

Joue de Bœuf Confite

Saveur des Sous-Bois (7,12,14)

ou

Chaudrée à la Charentaise (2,4,12)

Fraises Chantilly (7)

ou

Cannelé Glacé au Chocolat Chaud (1,3,6,7,8)

Menu Gourmand à 39.90 €

Foie Gras de Canard mi-cuit

et Son Cannelé de Foie Gras au Caramel de poireau (1,3,7,8,12)

ou

Assiette de Fruits de Mer

(Huitres, Langoustines, Crevettes, Bulots ...) Selon Arrivage (1,2,3,7,10,14)

St Jacques Poêlées

à la Fondue de Poireaux (1,7,12,14)

Filet de Bœuf Grillé sauce Miroir (1,3,7,9)

ou

Sole Meunière (de la Criée) (1,4,7)

Ananas Rôti et sa Boule de Glace (1,3,6,7,8)

ou

Crème Brulée à l'Angélique (3,7)

Menu du Petit Moussaillon à 10.00€

(-10 ans)

Sirop à l'Eau

Steak haché ou Poisson du Jour (4)

avec légumes du Jour (7) **ou** frites

ou Mini Bruschetta, Tomate, Fromage, Jambon

Glace (1,6,7,8)

Menu du Jardinier 21,90€

Assiette de Petits Légumes Crus,

Vinaigrette au Basilic (0)

Assiette Végétarienne

Purée de Légumes, Ratatouille, Poireaux (0) (Selon Saison)

Coupe de Fraises à la Menthe (0)



Cuisine entièrement "faite Maison"

Allergènes :

(1) Gluten, (2) Crustacé, (3) Œuf, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruit à Coque, (9) Céleri
(10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfite, (13) Lupin, (14) Mollusq (0) Sans Allergènes

Toutes nos viandes sont d'Origine Française