

LA P'TITE MARMITE



MENU DU TERROIR - 24.90€

Œuf Mollet Forestier

Crème Champignons, Lard Fumé, Croutons à l'ail

Cassolette de la Mer



Ballotine de Volaille

farcie d'une duxelles de champignons

Poisson frais "selon arrivage Marée"

sauce Beurre Blanc



Pavlova aux fruits de Saison

Meringue, Crème Diplomate, Fruits de Saison

Crème Brûlée Vanille Bourbon

MENU DEGUSTATION - 28.90€

Tartare de Saumon

Tomate Séchée, Tuile Parmesan, Coulis Poivrons

Nougat de Chèvre

Chèvre Frais, Cerneux de Noix, Raisins Sec,
Salade Chêne Blonde



Dos de Cabillaud en Croûte de Chorizo

et sa sauce vierge

Paleron de Bœuf Confit "VF"

sauce à l'Angevine



Tarte Citron Meringuée

Duo de Gourmandise

Mousse Chocolat Blanc, Chocolat Noir

MENU PRESTIGE - 34.90€

Foie Gras "Maison" au Pineau des Charentes

Pain d'épices, Chutney de Pommes & Figues

Noix de Saint Jacques de nos belles Côtes

Emulsion de Beurre Blanc et sa Fondue de Poireaux
à l'ancienne



Filet de Veau Français cuit en basse T°

et son jus de cuisson corsé

Filet de Bar Snacké à la Plancha

sauce Crustacée et son duo de Carottes Fanes Glacées



Profiteroles au Chocolat

Pâte à Chou, Sauce Chocolat, Amandes Torréfiées et sa Glace
Vanille Artisanale

Dessert des Iles

Mousse Mangue, Tartare d'Orange, Crumble Coco



MENU DÉGUSTATION & MENU PRESTIGE
Exclusivement sur réservation (nous consulter)