

Les Entrées

Foie gras de canard au poivre de Madagascar et baies roses	14€
Velouté de potirons & châtaignes	8€
Champignons de la ferme de Sanziers et tartines persillées	9€
Grillon charentais, chutney d'oignons rouges, balsamique réduit	9€

Les Plats

Mi-cuit de ventrèche de thon & risotto de petit épeautre parfumé aux épices douces	19€
Suprême de volaille jaune, légumes d'hiver rôtis, sauce au cidre	20€
Steak de poire de bœuf 200g, pommes scandinaves, sauce au poivre	21€
Cuisse de canard confite, purée lissée au beurre, jus de rôti	20€
Faux-Filet de bœuf 300g, pommes scandinaves, sauce au poivre	22€

Les Desserts

Plateau de fromages du Bistrot	11€
Crêmet d'Anjou à notre goût	6€
Mousse au chocolat, cœur caramel au beurre salé	7€
Baba bouchon au rhum du moment	9€

Menu enfant 11€

Jusqu'à 11 ans

Velouté de potirons & châtaignes
Steak de poire de bœuf, pommes Scandinaves
2 boules de glace, parfum au choix
Sirop Giffard 33 cl, parfum au choix