

LA CARTE

Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne

Minimum 2 courses per person

« **Les Premices** » - « **The Beginnings** »

Les Entrées

Prix TTC

L'agneau / Lamb

**Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /
Noisette / Ketchup de betterave / Pickles d'Ail des Ours 2024**

27 €

*Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup /
Wild garlic pickles of 2024*

Le Lieu Jaune / Pollack

**Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Crevette d'Oléron /
Saint-Jacques / Fenouil**

27 €

Broth, Seaweed salad, Shrimp of Oléron / Scallop / Fennel

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /
Sorbet au cidre de la région**

38 €

Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet

Les Viandes

Prix TTC

Sanglier de Chasse / Hunting Wild Boar

Betterave de région / Choux rouge / Jus au whisky tourbé

42 €

Beets from the region / Red cabbage / Juice with peat whisky

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon

42 €

Poireaux fondants / Kimchi

In two cooking / Leeks / Kimchi

Les Poissons

Prix TTC

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

**Céleri en mousseline et rôties / Patate douce fondante /
Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine**

39 €

Muslin and roasted celery / Melting sweet potato /

Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine

Le Poisson d'eau Douce / River fish

38 €

Cuisson douce / Déclinaison de carottes /

Peau croustillante / Réduction de Cabernet

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Crispy skin / Cabernet
Reduction*

Les Fromages

Prix TTC

Assiette de 5-6 fromages sélectionnés et affinés par nos soins

16 €

Cheese plate selctionned by ourselves (5-6 pieces)

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé

Cointreau / Travail sur la Clémentine

15 €

Cointreau / Clémentine

La Cacahuète / Peanut

**Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète / Chocolat /
Feuillantine**

14 €

Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

14 €

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Réconfort / Comfort

Poire pochée / Amandine / Zéphir / Fruits à coque /

Sorbet poire-poivre

14 €

Poached Pear / Amandine / Zephir / Nuts / Pear-pepper sorbet