



### **Le Matelot 17,00 €**

Véritable soupe de poissons et ses petits croûtons  
ou

Tajine de supions aux senteurs d'épices orientales  
ou

Pressé de jarret de porc au foie gras, compotée d'oignons au miel

•••

Dos de cabillaud snacké à la plancha  
pommes purée à l'ail, jus réduit, petits oignons grelots  
ou

Pavé de truite de mer aux févettes, beurre crémé safrané en infusion d'estragon  
ou

Médallions de filet mignon de cochon de lait braisé,  
risotto d'écrevisses, coulis coraillé

•••

Dessert au choix

### **Le Typique 36,00€**

Véritable potiquet crémeux de Buccins aux fines herbes  
ou

Mouclade charentaise au curry de Madras, parfumée au Pineau des Charentes

•••

Fricassée d'anguilles, pommes de terre rissolées à l'ail et au persil  
ou

Cocotte de rognons de veau au Pineau des Charentes et petits lardons

•••

Plateau de fromages du terroir et d'ailleurs

•••

Dessert au choix



## **Le "Buccin" 39,00 €**

Foie gras maison mi-cuit en terrine, aux éclats de truffes,  
compotée de poires caramélisées à la cardamome et sa tartine grillée

ou

8 Huîtres N°4 «Spéciales Gillardeau»

ou

Tajine de noix de pétoncles revisité, fricassée de légumes d'antan crème niora

ou

Découverte de buccins en trois façons  
(potiquet, gratin aux copeaux de chorizo, et tempura aioli)

•••

Pavé de veau fermier, polenta pleurotes, jus brun au cidre et foie gras

ou

Dos de maigre de nos côtes snacké à la plancha, risotto poivrons aux senteurs de spigol

ou

Navarin de lotte, petits légumes, beurre blanc crémé

ou

Mitonnée de ris veau en cocottine, crème de langoustines,  
poivre mignonnette, écrasé de vitelottes

•••

Plateau de fromages du terroir et d'ailleurs

•••

Dessert au choix

## **Menu Moussaillon 9,00 €**

Planche : crevettes, crudités, wings de poulet, rillettes, frites

•••

Glace 2 boules

Prix nets exprimés en euro.