

## Nos entrées

*Foie-gras de canard maison et chutney de mangue*

*Gésiers de poulet et œuf mollet, crème à l'oseille*

*Salade de chorizo au fromage de chèvre, carpaccio de betterave*

*Escargots poêlés aux lardons et champignons, crème à l'ail*

## Nos plats

*Merlu rôti, rizotto façon paëlla, coulis de crabe*

*Cocotte de la mer ( poisson du marché, crevettes, légumes...)*

*Burger du chef, frites maison ( steak haché, St Nectaire, confit d'oignons rouge, salade et œuf au plat...)*

*Choucroute de joues de porc à la moutarde*

*Agneau braisé au romarin, purée de pomme de terre*

*Pavé de bœuf, champignons sautés et pommes de terre confites*

## Nos desserts

*Café ou Thé gourmand (+2.50€)*

*Crème brûlée au spéculoos*

*Fondant au chocolat, crème anglaise*

*Brioche poêlée façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace à la vanille*

*Dessert du moment*

**Tous nos plats sont faits MAISON**

*Entrée + plat OU Plat + dessert 19.50€*

*Fleur d'Aunis chaude*

*Entrée + plat + dessert 25.50€*

*OU 2.50€*

*Entrée + poisson + viande + dessert 31.00€*

*Assiette de fromages*



8€ (jusqu'à 10 ans)

*Aiguillettes de poulet à la crème*

*Burger kids*

*Poisson meunière*

*Frites ou pâtes*

\*\*\*\*\*

*Glace ou fromage blanc*

*Un verre de jus d'orange ou coca*