

M

enu
du midi

25€*

32€ avec un verre de vin
de notre sélection et un café

Entrée

Plat

Dessert

* Menu du midi : valable uniquement le lundi, jeudi et vendredi midi

Prix nets service inclus

Caviar d'Aquitaine Sturia

Votre première fois ?

N'hésitez pas à demander
conseil sur la gamme et
le grammage.

Le Vintage d'Esturgeon Baerii

La boîte en : 15 grammes : 45€
30 grammes : 85€

L'Oscietra d'Esturgeon Oscietre

La boîte en : 15 grammes : 60€
30 grammes : 105€

Prix nets service inclus

3 à 5 Temps

 3 services : 39€

5 services : 59€



Le Poireau

Vinaigre & Câpres

L'Oignon

Algues



Le Mulet

Epinard & Moutarde

ou

L'Agneau

Légumes racines & Cacahuètes

La Tomme de Brebis (+ 9€ en supplément)

Miel

La Pomme

Cerfeuil



La Clémentine

Marron



Tous les plats marqués de ce logo sont inclus dans le « 3 services ».

Toute modification pourra entraîner un éventuel supplément.

Prix nets service inclus

7 Temps

7 services : 79€

Menu Dégustation

Le Poireau

Vinaigre & Câpres

L'Oignon

Algues

Le Mulet

Epinard & Moutarde

L'Agneau

Légumes racines & Cacahuètes

La Tomme de Brebis

Miel

La Pomme

Cerfeuil

La Clémentine

Marron

Tous les plats sont disponibles à la carte sur demande.

Prix nets service inclus

M ini - Pousses

Jusqu'à 15 ans
uniquement

Comme les grands
25€

Le Poireau

Le Mulet ou L'Agneau

La Clémentine

Petite poussie
15€

La Volaille ou La Pêche du moment

Légumes et/ou pommes de terre

Dessert enfant

Prix nets service inclus

Nos Producteurs

Poissonnerie Henriot
Le Poisson

Aux jardins d'Armelys - Odélys - La Ferme de Brouage
Les Légumes, les Pousses & les Fleurs

Guillaume Chaval
Le pigeon, la volaille et les Oeufs

Le Safran des Charentes
Le Safran

Sturia
Le Caviar

Autour du fromage
Vice Champion du Monde -
Fromagerie et Crèmerie

Le Sel en Seudre
Le Fleur de Sel

Domaine G et C Raby et Cazulet
Les Vins IGP charentais et les Liqueurs

La Brasserie des 3 Phares
Bières, Sodas et Spiritueux

Le Château de Beaulon
Les Pineaux et Cognacs

Les vins du Cha & Cave Marée Haute
Les Vins Français et Natures

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.

Nous travaillons 80% de nos recettes à partir d'une production fraîche et locale, située à moins de 50 kilomètres du restaurant.