

Menu du mois

Potage Saint-Marceau

Timbale de pistaches aux sautés de faisane et le velouté de chicons

ou

Cassolette de scampis poêlés à la truite fumée et aux oignons verts

ou

Bar de ligne grillé sur peau et la choucroute au beurre blanc

ou

Feuilleté de Perdrix aux raisins muscats et au Pineau des Charentes (Suppl.10.00€)

Sorbet

Steak de cuissot de biche au vinaigre de xérès et aux fruits des bois

ou

Magret de canard au chou rouge et jus de trompette de la mort aux olives noires

ou

Filet d'aiglefin cuit sur peau servi comme une carbonara

ou

Filet de lièvre à la moutarde à l'ancienne et sa garniture automnale (Suppl. 10,00€)

Crumble à la mangue et aux pommes Jonagold, glace nougatine

ou

Profiteroles au chocolat

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 33.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 49.00€)
- ❖ MENU à 38.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 54.00€)
- ❖ MENU à 52.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 74.00€)
- ❖ LUNCH à 27.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
 - Potage : 8.00€
 - Entrée : 16.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 25.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 9.00€

Tout changement d'entrée ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€