

Carte Blanche en 6 services 80 €

(Pour l'ensemble de la table)

L'Accord Mets et Vins 35 €

Soit 5 verres de vin

Entrée / Plat

ou

Plat / Dessert 27 €

(Hors Vendredi soir et Week-End)

Entrée / Plat / Dessert 33 €

(Servi tous les jours)

Supplément fromage 10 €

☒ **Les Salades Bio** de Damien Coussot, Corme Ecluse
La Poire / le Champignon / la Noisette

Le Céleri rave de Francis Bernard, Corme Royal
Le Raifort / l'Huître

18 €

L'Œuf Fermier de la Ferme "L'œuf sur la Paille", de Yann Auduberteau, St Georges du Bois
La Betterave Crapaudine / le Haddock

☒ **Le Merlu** choisi par Emilie Labatud, Saintes
Le Chou-Rouge & l'Ail des Ours

☒ **Le Cabillaud** choisi par Emilie Labatud, Saintes
Le Poireau / les Œufs de Truite & la Bergamote

22 €

☒ **Le Cochon fermier** du Poitou-Charentes
La Blette / la Carotte / la Mandarine

☒ **Le Miel de Sarrasin** de la Ferme des Bourons, Ecurat
Le Citron vert

La Carotte
L'Orange Sanguine

12 €

☒ **La Pomme Granny Smith**
La Fleur d'Hibiscus / la Vanille

☒ Ces plats sont disponibles en version "garantie sans gluten",
Merci de signaler vos allergies au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande, une liste des allergènes
présents dans l'ensemble de nos plats est à votre disposition à la réception.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Toutes nos recettes sont "faites maison".



Prix net TTC, service compris