

Menu " Coutinelle "



Soupe de poisson et queues de crevettes

Ou

Huîtres gratinées, au champagne et condiments

Brandade de cabillaud et haddock aux olives noires

Ou

Grenadin de veau rôti, garniture de saison aux baies roses

Chariot de fromages affinés et sa salade aux noix

Ou

Croustillants de chèvre au miel et sa salade aux noix

Crumble de poires rôties aux amandes

Ou

Boguonnais : petit beurre, crémeux de marrons et chocolat laitier

37 euros

Menu "Aguyane"



Pain perdu salé et ses escargots gratinés aux amandes

Ou

Gougère de sot l'y laisse de volaille

Dos de merlu rôti et bouillonnée à la citronnelle

Ou

Jarret de porc braisé aux tomates confites

Croustillants de chèvre au miel et sa salade aux noix

Boguonnais : petit beurre, crémeux de marrons et chocolat laitier

Ou

Aumônière de pommes poêlées, raisins et fruits sec caramélisés

24 euros

22 euros (menu sans fromage)

Menu "Figarette"



Foie gras de canard à l'armagnac, compotée de fruits

Ou

Raviole ouverte de tourteaux et julienne de légumes

Filet de bar poêlé et coulis de céleri façon sauce bécasse

Ou

Carré d'agneau rôti à l'ail doux et son jus au thym

Chariot de fromages affinés et sa salade aux noix

Ou

Croustillants de chèvre au miel et sa salade aux noix

Macaron et ananas rôti au rhum, sorbet fromage blanc

Ou

Entremet au chocolat lait et orange confites au Grand-Marnier

47 euros

Menu "Affaire "



Servi tous les midis hors jours fériés, du mardi au samedi

Plat, dessert

Menu élaboré selon le choix du chef

15 euros