

LA TABLE



Menu du jour

(Midi en semaine uniquement et hors jours fériés)

Menu complet 19,50€

Ou

Formule entrée/plat ou plat/dessert 15,50€

Café compris

Menu enfant 12€

(boisson au choix)

Mise en bouche

Nuggets de poulet

Ou

Steack haché

(Garnitures aux choix)

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille de fleur de sel

Ou

Coupe de glace (2 boules)

Carte

Salade de chèvre chaud

Petite : 10€ Grande : 15€

Assiette d'huîtres de chez Papin Moufflet

6 huîtres : 14€ 9 huîtres : 17€ 12 huîtres : 20€

Foie gras poêlé aux cerises amarenes 22€

Burger basque et frites maison 16€

(Pain à l'encre de seiche, poulet jaune, Ossau-iraty, piperade et tapenade de poivrons)

Magret de canard entier, sauce au poivre et frites maison 29€

Langoustines croustillantes, bisque de langoustines et risotto (5pièces) 22€

Desserts aux choix 11€

(Tous nos plats des menus sont également disponibles à la carte)

Menu 28€

Mosaïque de poireaux et nori, vinaigrette poireaux, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

Ou

Carpaccio de radis et saumon fumé, crème citronnée, aneth, noisettes grillées

Pressé de volaille, petit pois et chorizo

Ou

Spaghettis d'encornets, pancetta, parmesan et salicorne crue

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 33€

« Ki-Huitre » Huitres et gaspacho avocat, kiwi

Ou

Cromesquis d'agneau, cœur coulant au foie gras, petit pois et jus d'agneau

Filet mignon de porc, garniture printanière et jus de viande

Ou

Aile de raie à la grenobloise, sauce aux câpres, huile verte et risotto

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 39 €

Asperges vertes de Tesson crues et cuites, ricotta, lard de colonnata et poudre de sarrasin torréfié

Ou

Ceviche de bar aux agrumes

Magret de canard, gratin dauphinois, duxelles de champignons et sauce poivre

Ou

Poisson selon arrivage, risotto à l'encre de seiche, jus d'arêtes à l'ail noir, mayonnaise ail noir, citron jaune et zestes de citron jaune

Assiette de fromages affinés AOP

Ou

Déclinaison de St Maure de Touraine

Dessert au choix

Desserts

Classiques

Paris-Meursac 2.0

Ou

Tarte fine aux pommes, compotée de pommes au miel et crème glacée vanille fleur
de sel

Ou

Profiteroles maison, chocolat chaud

Ou

Moelleux au chocolat, crème glacée violette

Nouveautés

Saint Honoré au café

Ou

Douceur chocolat et pamplemousse

Ou

Entremet aux fruits exotiques, chocolat blanc amande

Ou

Gourmandise de cerise à l'estragon

(Disponible uniquement à partir de la saison de la cerise)

Nos Producteurs

Boucherie Ligner et fils, 17120 Meursac

Maison Barbotin, 17120 Meursac

Domaine de la Mothe, 17120 Thézac

Les Asperges de Tesson, 17460 Tesson

La Miellerie d'Anaïs, 17260 Montpellier de Médillan

Huîtrière Papin Moufflet, 17600 le Gua

T'y Pouss (producteur de micro pousses), 17600 le Chay

Les glaces du verger, 17600 Sablonceaux

Domaine Cazulet, 17150 St Bonnet sur Gironde

Gérard Cabiron (artisan glacier Meilleur ouvrier de France), 34430 St Jean
de Védas

Sorovisa, 17200 St Sulpice de Royan

CPLD, 17800 Pons

Fornel Frères, 16300 Barbezieux