

LA TABLE



Menu du jour

(Midi en semaine uniquement et hors jours fériés)

Menu complet 20,50€

Ou

Formule entrée/plat ou plat/dessert 16,50€

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 César : Petite : 10 € Grande : 15€

Salade de chèvre chaud Petite : 10€ Grande : 15€

Assiette d'huîtres n°3 de chez Papin Moufflet

6 huîtres : 14€ 9 huîtres : 17€ 12 huîtres : 21€

Moules de Bouchot et frites maison (Marinière, curry ou chorizo) 15€

Burger basque et frites maison 16€

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

Foie gras poêlé aux cerises amarenas 21€

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

Filet de bœuf et foie gras poêlé, mille feuilles de pommes de terre façon gratin dauphinois 35 €

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

Sélection de 4 fromages affinés AOP 10 € Desserts aux choix 11€

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

Menu 29€

Salade de pastèque, feta, nectarine et jambon de pays

Ou

Ravioles croustillantes de volaille au curry

Poitrine de porc confite, légumes du soleil et crème de chorizo

Ou

Spaghettis d'encornets, pesto de basilic, tomates séchées et pignons de pin

(Assiette de fromages affinés AOP, supplément 6€)

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 34€

Gaspacho de tomates d'Antan, espuma de mozzarella di buffala, réduction de vinaigre balsamique et pignons de pin

Ou

Huîtres n°3, condiment mangue, coriandre et citron vert

Magret de canard à l'orange et jus de viande orange amère

Ou

Filet de bar, risotto de quinoa, petits pois et sauce au vin blanc

(Assiette de fromages affinés AOP, supplément 6€)

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

Menu 39 €

Carpaccio de Daurade, pistaches et framboises

Ou

Tataki de veau, caviar d'aubergine et pickles de graines de moutarde

Filet de bœuf, cœur de bœuf brulée façon provençale et mille feuilles de pommes de terre façon gratin dauphinois

Ou

Dos de cabillaud, risotto de blé, vierge de légumes et fumet de poissons

(Assiette de fromages affinés AOP, supplément 6€)

Dessert au choix

(À commander en début de repas)

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

Sablé breton pistaches et framboises

Ou

Douceur Fraises et basilic

Ou

Chocolat, caramel et noix de pecan

Ou

Nage de pêche à l'estragon et sorbet pêche de vigne

Nos Producteurs

Boucherie Ligner et fils, 17120 Meursac

Natol, Maison Barbotin, 17120 Meursac

Domaine de la Mothe, 17120 Thézac

Les Jardins Charentais, 17120 Thézac

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

Guérit distribution, 16100 Cognac