



## Menus à 28.50 Euros par personne (Boissons comprises)

### Menu 1 :

Kir et toast à la mousse de foie frais.  
Tartare minute de saumon d'Écosse aux  
4 condiments sauce cocktail et pain grillé.  
Steak de magret de canard rôti sauce à  
l'orange, pommes boulangères et petits  
légumes du marché.  
Fromage de chèvre frais aux fines herbes  
échalotes et poivre moulu, petite salade à  
l'huile de noix.  
Véritable Ile flottante maison.  
Café et chocolat.

### Menu 2 :

Pineau des Charentes et toast à la crème de  
saumon mariné.  
Salade de foies de volailles poêlés aux lentilles  
blondes à la vinaigrette au xérès.  
Tranche de gigot d'agneau poêlée beurre maître  
d'hôtel, pommes allumettes et tomates confites.  
Fromage de chèvre frais aux fines herbes  
échalotes et poivre moulu, petite salade  
à l'huile de noix.  
Mousse au chocolat noir maison.  
Café et chocolat

### Menu 3 :

Cocktail de jus de fruits exotiques à la tequila  
et toast à la crème de roquefort au Cognac et  
cerneaux de noix.  
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive vierge  
et basilic frais, courstillant à la tomate et aux  
herbes fines.  
Escalope de saumon d'Écosse grillée sauce  
Béarnaise maison, pommes vapeur et purée de  
carottes.  
Fromage de chèvre frais aux fines herbes  
échalottes et poivre moulu, petite salade à  
l'huile de noix.  
Crème au caramel et petites madeleines.  
Café et chocolat.

### Menu 4 :

Pineau rouge des Charentes et toast au  
fromage de chèvre fermier et herbes fines.  
Terrine tiède de poissons de la Côtinière,  
moules de Bouchot décortiquées sauce aux  
crustacés.  
Poisson du marché grillé à l'huile d'olive vierge  
sauce aux piquillos, purée de pommes de terre  
maison.  
Fromage de chèvre frais aux fines herbes  
échalotes et poivre moulu, petite salade à  
l'huile de noix.  
Gâteau moelleux au chocolat noir et crème  
anglaise au café.  
Café et chocolat.



Sélection de vin à choisir lors de la réservation: 1 /3 Bouteille de vin par personne  
Un vin unique pour tout le repas (les millésimes ne sont pas contractuels)  
Blanc : Angoumans Chardonnay ou Sauvignon, vin de Pays Charentais  
ou Rouge : Dubois moussy, vin de pays charentais

**Ces menus équilibrés ont été établis à titre indicatif, vous pouvez les composer suivant vos goûts dans la mesure d'un choix commun pour l'ensemble des convives.**

**RESERVATION**  
UNIQUEMENT  
PAR TELEPHONE  
05 45 95 27 13

