



## Menu à 30,50 € par personne (boissons comprises)

Apéritif au choix avec amuse bouche :  
Kir, Cognac Schweppes, Americano maison, cocktail sans alcool.

-----  
Ceviche de haddock à la coriandre fraîche,  
pickles de légumes.

Ou

Carpaccio de bœuf mariné au basilic,  
tartine de fromage de brebis Quevedo et tomate fraîche.

Ou

Terrine de poissons de la Cotinière,  
jus de crustacés au curcuma et citron vert.

-----  
Magret de canard poêlé et laqué au miel mille fleurs,  
gratin de patates douces.

Ou

Filet mignon de porc rôti,  
jus au romarin, légumes du marché.

Ou

Pavé de poisson du marché grillé,  
sauce à l'Espagnole,  
purée de pommes de terre  
et petits légumes de saison.

-----  
Fromage de chèvre frais aux herbes,  
mesclun de salades.

-----  
Entremet aux fruits de la passion,  
coulis de fruits rouge.

Ou

Moelleux au chocolat,  
crème anglaise à la vanille.

-----  
Café et chocolat.



**Sélection de vin à choisir lors de la réservation : 1/3 bouteille de vin par personne**

Coteau de Traviole blanc, vin de pays charentais IGP

Ou Lubéron rouge, la Ciboise, Chapoutier, vin de la Vallée du Rhône AOP