



LA P'TITE MARMITE

MENU DU TERROIR - 26.50€

Œuf Mollet Forestier

Crème Champignons, Lard Fumé, Croutons à l'ail

Nage de Crevettes

Curry, légumes Croquants



Ballotine de Volaille

farci d'une duxelle de champignons

Poisson frais "selon arrivage Marée"

sauce Beurre Blanc



Pavlova aux fruits de Saison

Meringue, Crème Diplomate, Fruits de Saison

Fondant au Chocolat

Crème Montée à la Coco, Glace Vanille

MENU DEGUSTATION - 29.90€

Saumon Gravelax

Crème Aneth, Pickles d'Oignon Rouge

Véritable Pâté Lorrain

Marinade de Veau & Porc, Roquette



Dos de Cabillaud en Croûte de Chorizo

et sa sauce vierge

Paleron de Bœuf Confit "VF"

sauce à l'Angevine



Poire Pochée au Vin Rouge

Crumble Spéculoos, Crème Vanillée

Dessert Tout Chocolat

Génoise, Ganache Chocolat, Crème Montée
Mascarpone, Tuile gourmande

MENU PRESTIGE - 35.90€

Foie Gras "Maison" au Pineau des Charentes

Pain d'épices, Chutney de Pommes & Figues

Noix de Saint Jacques de nos belles Côtes

Emulsion Beurre Blanc, Fondue de Poireaux



Filet de Veau Français cuit en basse T°

et son jus de cuisson corsé

Choucroute de la Mer "trois Poissons"

sauce Beurre Blanc



Profiteroles au Chocolat

Pâte à Chou, Sauce Chocolat et sa Glace Vanille Artisanale

Dessert des Iles

Mousse Mangue, Tartare d'Orange, Crumble Coco

MENU DÉGUSTATION & MENU PRESTIGE
Exclusivement sur réservation (nous consulter)

