



— RESTAURANT —

La carte

la passion au rythme des saisons

Quelques grignotages... ?

Saucisson entier aux cèpes 9.50 €

La ferme du paysan

Boudin à tartiner 200g 14.50 €

Aquaverdier

Rillettes de Sandre aux herbes 160g 11.50 €

Les escargots de Jade

Tapas d'escargots au basilic 100g 14.50 €

Pour toutes allergies ou exigences alimentaires nous en faire part à la prise de commande

Menu en 3 temps à 39€ (hors suppléments et desserts gourmands), **option accord mets / vins + 14€**

Les entrées 11.50 €

Les Samoussas de canard confit et crème de carottes à l'orange

  Emincé de sandre fumé et brunoise de pomme, navet, poire et crumble d'ail noir

Le tartare de Bœuf Limousin à la moutarde de Brive et magret au sel (Maison Didier Cotte)

Le foie gras mi-cuit, toast brioiché et chutney de raisin Muscat au Muscat de Hambourg (+ 5.00 €)

 **La soupe à l'oignon aux 2 Comtés et croutons briochés** (version VG également)

 **Croquetas façon paëlla aux Escargots de Jade sauce Safran** (version VG également)

Les plats 22.50 €

Le camembert (maison Maris) rôti au thym et au miel de L'Ours, pommes grenailles de Charente

Aligot maison petit jus aux truffes et saucisse de cochon Mangalitza (cochon à chair rouge) *de la ferme du puy d'Ariel (19700) élevage naturel de plein air.*

 **Arrancini aux Shiitakés, crème de poireaux et poitrine fumée** (version VG également)

 **Cannelloni de courgette aux légumes rôtis, crème de haricots blancs et olives noires**

  **Filet de sandre rôti sauce à l'orange, crème de carotte et carottes glacées**

1/2 magret de canard des Monts de Blond à la Forestière et pommes grenaille

Les fameux Ris de veau « de Mr Charles » sauce morille et tagliatelles fraîches (supplément 7.00 €)

Fromages 9.50 €

La planche de 3 fromages d'ici, beurre 1/2 sel et salade

Cigare de chèvre aux noix et crème de figue (cigare pâte filo)

Les desserts 9.50 € *

Cheese cake à la figue et sorbet figue artisanal

Pavlova aux agrumes et gel de thé vert à la menthe

 **La porcelaine Tutti Frutti de fruits de saison aux fleurs et sorbet verveine**

 **Crumble de chocolat aux Shiitakés et aux noix, Es-puma au chocolat**

La fameuse tarte au citron meringuée de Cédric

Le café très gourmand **14.00 €**

Le Champagne très gourmand **20.00 €**

***Le choix des desserts se fera à la prise de commande, en vous remerciant de votre compréhension**