



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table

Le Menu Plaisir à 150 €

Plaisir Menu at 150 €

***Boissons incluses/ Drinks included**

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café.
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee.

Tartare de tomates ancienne, terre d'olives, glace à l'ail, gel basilic...

Tomatoes Tartars, black olives like crumble, garlic ice cream, basil gel...

Raviole ouverte de betterave chioggia, tartare de daurade, pêche et lait de coco...

chioggia beetroot, sea bream tartar, peach and coconut milk...

Focaccia à la provençale...

Focaccia from southern France...

Pavé de bar, artichauts rôtis, jus d'étrilles, espuma amandes...

Sea bass steak, roast artichokes, small green crab juice, almond emulsion...

Selle d'agneau AOP Poitou-Charentes, aubergine confite puis fumé, jus réduit...

Saddle of lamb from Poitou-Charentes AOP, preserved eggplant then smoked, reduced juice...

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Abricot rôti au miellat de "Metcalfa", terre d'olives, glace sarrasin sarriette...

Roast apricot with miellat of butterfly, buckwheat and summer savory ice cream...

Mouchoir framboise...

Raspberry dessert...

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms.