**La Carte**

**Les Entrées froides**

**Terrinette de Foie gras de Canard, Gelée au porto ~ 32,50 €**

**Douzaine d’huîtres Marennes Oléron n°2 ~ 29,00 €**

**Crémeux et Langoustines confites,**

Crumble végétal au curry noir **~ 30,50 €**

**Saint Jacques aux agrumes, coco ~ 29,50 €**

**Jambon de Kintoa AOP issu de race Basque ~ 25,00 €**

**Les Entrées chaudes**

**Cuisses de Grenouilles Coulis de persil ~ 36,00 €**

**Escalopine de Foie gras, Poire pochée au vin rouge**

Sauce hibiscus **~ 32,50 €**

**Noix de Saint Jacques, Buternut et vanille ~ 29,50 €**

**Ris de Veau Cœur Poêlés, au Balsamique ~ 31,00 €**

**Déclinaison de Colvert aux pistaches ~ 29,00 €**

**Ces mets peuvent être servit en plat avec 5,00 € de supplément**

**Les Poissons**

**Pavé de Maigre, Sauge, gingembre ~ 30,00 €**

**Viennoise de turbot à la noisette ~ 31,00 €**

**Poisson du jour ~ 28,50 €**

**Bouillabaisse Façon Renardière pour 2 personnes ~ 72,00 €**

**Les Viandes**

**Dos de Cerf parfumé aux baies de Kampot ~ 32,50 €**

**Tournedos Rossini Sauce aux Brisures de Truffes ~ 36,50 €**

**Suprême de Faisan, basse température ~ 31,00 €**

**Civet de sanglier ~ 32,00 €**

**Les Fromages**

**Plateau de fromages Affinés ~ 18,00 €**

**Crottin de chèvre Chaud à l’huile de noix ~ 8,50 €**

***Les Desserts* à commander en début de repas**

**Tarte soufflée au Chocolat, Poire, Romarin ~ 15,00 €**

**Dessert du jour ~ 15,00 €**

**Mont-blanc cassis ~ 15,00 €**

**Valse de Minis Desserts ~ 15,00 €**

**Brioche façon pain perdu caramélisée, Myrtille, sarriette ~ 15,00 €**

**A la découverte du miel,**

(miel de Gouvieux, mangue, jasmin) **~ 15,00 €**

**« Nos Viandes Bovines, Ovines Gibiers et Volailles sont D’origine Française »**

**Prix net**