

Nous vous remercions d'annoncer votre formule (par personne) et vos choix, à la commande
Dans la mesure du possible, les produits signalés en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.

Les ** vous signale nos plats diététiques.

Nos viandes sont d'origine française ou U.E. Nos poissons sont issus d'une pêche durable
Notre cuisine est composée de produits frais et nécessite un temps de préparation, merci de votre compréhension

Plat 14.90€

Entrée plat ou plat dessert ou entrée dessert 19.90 €

Menu complet 23.90€

Entrées

- ** Muffin tiède aux crevettes et potiron, vinaigrette au citron vert, pousses de moutardes
Tartare d'endives et noix à la crème de chèvre, pesto rouge
- Carpaccio de canard aux copeaux de foie gras, huile de noix et salade de ficoïde glaciale
- Potage de pois cassés et carottes, gambas et croustillant de Pancetta

Plats

- Caille rôtie aux châtaignes et cognac, choux farcis, jus corsé de truffes
- ** Pavé de Maigre aux épices vandouvan, polenta de crabe grillée, purée de carottes au cumin
- Médaille de bœuf et son os à moelle, sauce bordelaise et frites maison
- Macaronade : penne régaté, cèpes, foie gras, poitrine séchée et réduction de crème

Desserts

- Tartare d'endives et noix à la crème de chèvre et son pesto rouge
- Tarte aux myrtilles et sa crème anglaise
- Trio de ganache au chocolat pralin, tuile croquante de nougatine
- ** Pana cota à la noix de coco compote d'ananas aux épices
- Café gourmand** : Onctueux chocolat, mini pain perdu confiture, riz au lait aux agrumes

Tarifs nets service compris

Nous vous remercions d'annoncer votre formule (par personne) et vos choix, à la commande
Dans la mesure du possible, les produits signalés en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.

Les ** vous signale nos plats diététiques.

Nos viandes sont d'origine française ou U.E. Nos poissons sont issus d'une pêche durable
Notre cuisine est composée de produits frais et nécessite un temps de préparation, merci de votre compréhension

Menu enfant **8€40** (Jusqu'à 10 ans)

Boisson

Soda cola **ou** jus d'orange **ou** limonade **ou** sirop

Plat

Steak haché, **haricots verts** **et** frites maison

Ou

Un plat de la carte adapté (**supplément 4.00 euros**)

Dessert

Salade de fruits de saison **ou** Glace 1 boule vanille ou chocolat

Salade verte ou bol de frites 3.60 €

Evian, Badoit, Badoit rouge, Ferrarelle

Bouteille 1L 4.50 €

Bouteille 1/2L 3.50 €

Vin de pays charentais rouge, blanc ou rosé :

Verre : 2.80 € 25 cl : 5.4 € 50 cl : 9.50 €

Verre de vin de notre sélection 3.80 €



SCEA de BERTHEGILLE
17600 SABLONCEAUX
Viticulteur - Jean-Jacques Bifeau
tél. +33 6 08 30 45 67

Tarifs nets service compris