

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Premices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**L'agneau / Lamb**

**Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile /  
Noisette / Ketchup de betterave / Pickles d'Ail des Ours 2024**

**27 €**

*Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup /  
Wild garlic pickles of 2024*

**Le Lieu Jaune / Pollack**

**Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Crevette d'Oléron /  
Saint-Jacques / Fenouil**

**27 €**

*Broth, Seaweed salad, Shrimp of Oléron / Scallop / Fennel*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /  
Sorbet au cidre de la région**

**38 €**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Viandes

**Prix TTC**

**Sanglier de Chasse / Hunting Wild Boar**

*Asperges vertes de Limeray / Choux rouge / Jus au whisky tourbé*

**42 €**

*Green asparagus of the region / Red cabbage / Juice with peat whisky*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon**

**42 €**

**Poireaux fondants / Kimchi**

*In two cooking / Leeks / Kimchi*

## **Les Poissons**

**Prix TTC**

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Mousseline de Chou-Fleur / Navets en tagliatelle et glacés /**

**Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine**

**39 €**

*Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips /*

*Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine*

**Le Poisson d'eau Douce / River fish**

**38 €**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes /**

**Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Crispy skin / Cabernet*

*Reduction*

## **Les Fromages**

**Prix TTC**

**Assiette de 5-6 fromages sélectionnés et affinés par nos soins**

**16 €**

*Cheese plate selctionned by ourselves (5-6 pieces)*

## **Les Desserts de Justine**

**Prix TTC**

**Le Soufflé / Soufflé**

**Cointreau / Travail sur la Clémentine**

**15 €**

*Cointreau / Clémentine*

**La Cacahuète / Peanut**

**Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète / Chocolat /**

**Feuillantine**

**14 €**

*Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf*

**Esprit d'Automne / Autumn Spirit**

**Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /**

**Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra**

**14 €**

*Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /*

*Gingerbread / Sandra Fresh Cream*

**Réconfort / Comfort**

**Poire pochée / Amandine / Zéphir / Fruits à coque /**

**Sorbet poire-poivre**

**14 €**

*Poached Pear / Amandine / Zephir / Nuts / Pear-pepper sorbet*