

NOTRE CARTE ... SAVEURS DU MOMENT

Ravioles de Langoustines aux Poireaux, Beurre d'Echalote et Piment d'Espelette 26 €

Crèmeux de Mojettes de Vendée et son Foie Gras Poêlé, Vinaigrette au Jus de Truffes 25€Spécialité

Cuisses de Grenouilles Tout Simplement Sautées à la Luçonnaise 28 €Spécialité

Unique Recette de Luçon Référencée dans le Larousse Gastronomique

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine (2 tranches), Compotée de Fruits Secs au Poivre Séchouan et Vinaigre Balsamique 23 €

Nage d'Escargots, « Bio » aux Légumes Printaniers et Herbes Potagères 22 €

Crème Froide de Homard à la Tomate au Basilic et Langoustines Poêlées 28 €

Lotte Cuite Vapeur, Jus de Moules Crémé à l'Epice Douce et Taboulé aux Légumes à la Menthe 26 €

Turbot ou Barbue, Sauce au Vin Moelleux à l'Aneth et sa Raviole de Homard 30 €

Homard de Nos Côtes Décortiqué et Sauté au Beurre ½ Sel, Risotto au Safran et aux Epinards 35 €Spécialité

Ris de Veau Poêlés, Crème de Morilles et Purée de Patates Douces 28 €Spécialité

Croustillant de Jarret et Pieds de Cochon Fermier aux Graines de Moutarde 24 €

Grillade de Filet de Canard, Confit d'Echalotes au Vin Rouge de Mareuil et Poivre Noir 26 €

Fromages Frais et Affinés de Nos Régions, Salades Mélangées à l'Huile de Noix 14 €

Terrine de Chèvre Frais au Thym, Compotée de Tomates au Chorizo 14 €

Mi-Cuit, Mi-Cru au Chocolat Noir, Crème Glacée au Thé Vert à la Menthe 12 €

Sorbet Mangue à la Menthe Poivrée ou Sorbet Ananas au Basilic et Ses Macarons au Citron 12 €

Baba, Imbibé au Café/Kamok de Luçon et sa Glace Arabica 14 €Spécialité

Crèmeux au Chocolat Noir, Glace à la Fleur d'Oranger et Croquant Nougatine 13 €

Marinade de Fraises « Gariguettes » au Jus d'Agrumes et Sorbet au Cassis 12 €

Menu Enfant « Découverte » à 14 €: Proposition d'un Plat et d'un Dessert (jusqu'à 10 ans)