



## Collection d'hiver

### Menu à 22€

(25€ avec fromage)

#### Consommé terre et mer

*Ravioles de crevettes, légumes et nouilles sautés,  
Bouillon de bœuf au parfum d'Asie.*

ou

#### La chèvre en habits divers

*Croustillant de chèvre et betterave, salade de mâche,  
beurre de noix, croquant de légumes au citron vert.*

#### Bonne farce forestière autour de la pintade

*Sphère de suprême de pintade farcie aux champignons,  
jus de vin laurier et pruneau, écrasée de pomme de terre.*

ou

#### Poisson et courge sans pression

*Poisson du marché, tarte fine de butternut et  
courge spaghetti, sauce bière et moutarde.*

#### Paris-Arçais 432km autour du chocolat

*Choux chantilly chocolat blanc tonka,  
crème glacée praliné, sauce chocolat noir.*

ou

#### Cadeau d'agrumes au Grand-Marnier

*Papillote de pamplemousse, mandarine, orange  
et citron en sabayon et coulis Grand-Marnier.*



Découverte d'un terroir,  
d'une cuisine et de belles histoires,  
**Ballade sur nos routes Poitevines**  
Au rythme des conches maraîchines  
**Menu à 30€**

**Mise en bouche :**

*Escargots en sauce aux lumas.*  
Ou  
*Beignet d'écrevisses, compotée de tomate au cognac.*

**Le Farci poitevin**

*Spécialité à base de légumes verts, lard et condiments, crème d'oseille.*  
Ou

**Au détour d'une conche, myocastor et herbes folles**

*Myocastor confit en rillettes, chemin d'eau au tartare cornichons/câpres.*

**Petite pause avec le sang des Chouans**

*Vin de Mareuil aux cinq épices.*

**Fricassée d'anguilles**

*Anguilles fricassées, tuile de « grailleton », jus de persil.*  
Ou

**Quand l'é-cha-lion n'est pas là, la souris danse**

*Souris d'agneau laquée, échalion confit et mojhettes.*

**1<sup>er</sup> caillé de la chèvre Poitevine**

*Faisselle de chèvre poitevine et ses condiments sucrés et salés.*  
Ou

**Salade de ballotin de chèvre chaud**

*Bûche de chèvre affinée, jambon de Vendée, vinaigrette aux mûres.*

**Ballade en barque entre angélique et fruits rouges**

*Barque en tuile noire, chantilly fruits rouges, sorbet angélique.*  
Ou

**Ma pomme souffle de joie**

*Soufflé de pommes confites et sève Feu de Joie, glace pomme et cognac.*



Car il en est, gourmets et gourmands, qui cherchent loin des sentiers battus à s'émoustiller d'une cuisine créative,

## **Menus des Mariages insolites**

**Menu à 41€**

### **Mise en bouche**

#### **Foie-gras en pause café**

*Foie-gras au torchon, sauce caramel café, emulsion de Charentais-coffee.*

Ou

#### **ST Jacques à l'a-mer**

*Noix de St Jacques au poivre de Guinée, réduction de veau, légère amertume d'endives confites et séchées.*

### **Pause Gourmande**

#### **Bœuf en filet, un thym exotique**

*Filet de bœuf grillé, chutney de mangue et citron vert, tuile de parmesan, sauce en réduction au thym et purée cacahuète.*

Ou

#### **Le maigre lai-tue, les moules mor-teaux**

*Pavé maigre, laitue poêlée, julienne d'artichaut et crosnes, saucisse de Morteaux et velouté de moules safranées.*

### **Assortiment de fromages**

*Alors...plutôt vache...chèvre ou les deux ?*

### **Douceur d'avant dessert**

#### **La passion de la carotte pour le chocolat**

*Sorbet carotte passion en coque de chocolat, julienne de carotte caramélisée au pineau et fine tuile pineau.*

Ou

#### **L'ardoise est pour ma poire, la-vande est perdue**

*Poires caramélisées au sucre de lavande, crème glacée au miel, brioche perdue, lait de pistache.*