



Coupe de crémant Langlois et amuse-bouche

**Vins sélectionnés**

(Une bouteille 75 cl pour 2 personnes)

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2017 AR  
IGP Côtes de Gascogne, white wine

Château Malbat 2016  
Bordeaux, red wine AOC

Malpère, Domaine de la Sapinière 2017  
Vin rosé du Languedoc

Mineral water



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

**MENU I FRANCOISE 44.50€ TTC**

**AU CHOIX**

Bluefin tuna tartare from Maldives, tonnato sauce, Espelette chili pepper

Watercress creal soup served cold, ricotta focaccia

Charentais melon and burrata from Puglia, Kalios olive oil, basil

Today's starter

**AU CHOIX**

Roasted sea bream, vegetables tagine with coriander (bell peppers, zucchini, chick peas, tomato)

Fish of the day

Roasted French duck breast with peaches, pinach, blackcurrant sauce

Meat special of the day

Eggplants and tomato with parmesan

**AU CHOIX**

Tart of the day with fresh fruits

White chocolate cheese cake, strawberries

Coffee iced parfait, Cognac Chantilly

Today's dessert

