



Entrées

Entrées froides

☞ <i>Terrine de foie de volaille</i>	7€00
<i>Farci Poitevin à l'ancienne</i>	8€50
☞ <i>Salade Fraîcheur Anguilles Sandre et Saumon fumés</i>	17€00
☞ <i>Saumon fumé et ses toasts</i>	19€50
☞ <i>Assiette de Saumon et Sandre fumés et marinés</i>	21€50
☞ <i>Foie gras de Canard</i>	19€50
☞ <i>Poutargue</i>	15€50
<i>(Eufs de Cabillaud fumés servis avec pain de campagne grillé, beurre, citron et échalottes)</i>	

Entrées chaudes

☞ <i>Sauce aux lumas (les 18)</i>	14€50
<i>(Escargots cuisinés au vin rouge avec lardons)</i>	
☞ <i>Cagouilles à la Charentaise (les 18)</i>	14€50
<i>(Escargots cuisinés au vin blanc avec chair à saucisse)</i>	
☞ <i>Escargots farcis au beurre aillé (les 18)</i>	14€50
☞ <i>Dodines d'escargots sur salade (les 12)</i>	18€50
<i>(Profiteroles d'escargots au beurre aillé)</i>	
☞ <i>Assiette de l'Auberge</i>	15€50
<i>(Farci Poitevin + sauce aux lumas décoquillés et dodines d'escargots)</i>	
☞ <i>Gratin du pêcheur</i>	13€00
☞ <i>Salade de chèvre chaud</i>	12€00
☞ <i>Foie gras de Canard poêlé</i>	24€50
☞ <i>Salade de gésiers et lardons</i>	16€00

☞ *Les plats « faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

