



## ENTRÉES

- Tataki de bœuf aux champignons sautés et mélasse de poivron braisé
- Sashimi de thon avec sauce ponzu, huile aux herbes, chimichurri et tranches de radis
- Assiette d'huîtres avec salade assaisonnée asiatique miel et vinaigre
- Trompe l'oeil tomate de semoule , tofu mariné, légumes sautés, guacamole, pain et terre d'olive 

## PLATS

- Magret de canard, purée de potiron et sauce au vin rouge et figues
- Filet de lotte grillé, burrata, épinards sautés et sauce à l'échalote
- Pâtes sautées au fondant de tomate datterino, stracciatella, terre d'olive et poudre de basilic sautés
- Risotto d'orge aux fèves et pois, crème de chèvre acidulée et terre d'olive 

### En supplément sur réservation

-Homard 500 Gr grillé au Mibrasa, Beurre persillé et légumes de saisons **95€**

-Côte de bœuf avec sauce forestière, sauce chimichurri, sauce au fromage bleu **90€**  
Légumes grillés de saison, purée de pomme de terre


## DESSERTS

- Assiette de fromages du Pays Charentais
- Tartellette
- Cannelé Bordelais , glace vanille
- Rocher Praliné avec son croustillant

### **Menu Enfants**

Oeuf Mimosa, Fish and Chips  
Pâtes nature  
(avec sauce bolognaise ou sauce tomate)

 VÉGÉTARIEN

 VEGAN



SEAFOOD CLUB

