

"Tous nos produits sont maison & de saison, confectionnés à partir de produits frais.  
Merci de nous excuser si un plat venait à manquer"

## Nos entrées

- Velouté de moules au chorizo, émulsion de crustacées 14€
- Cannelloni de saumon d'Écosse fumé par nos soins au chèvre frais 15€
- Fraicheur de daurade royale aux herbes fraîches, consommé de homard bleu 20€
- « Opéra » de foie gras revisité à l'ananas rôti 20€
- Foie gras poêlé revisité au shitaké & bouillon japonais 20€

- Huitres spéciales Or, Famille Aimé, n°2.

Servi avec son beurre aux algues & vinaigre élaboré par nos soins

à l'unité

4€

*Très riche en goût, finement iodé, elle possède des saveurs subtiles de noisette. Voyage en plein océan, là où la mer délivre ce qu'elle a de plus riche & intense.*

- Caviar de Gensac la Pallue, gamme « prestige »

Les 20gr 62€

Les 50Gr 154€

*La gamme prestige et ses grains sélectionnés*

*(Seulement 5 à 10 % des femelles esturgeons offrent cette qualité de grain).*

*De la fermeté, un goût délicat pour une sensation gustative persistante et exceptionnelle.*

*Le Caviar de Gensac est un caviar de producteur. C'est dans les eaux claires du Gouffre de Gensac La Pallue en Charente que Yann Lafond élève des esturgeons.*

*Dans cet écrin de pureté et de verdure, les inestimables poissons de la pisciculture du moulin profitent*

*De conditions exceptionnelles d'élevage.*

Sens 38781843, Les papilles se basculent à son contact

## NOS POISSONS

- Notre retour de criée du jour 21€
  - Joue de lotte aux senteurs de thé Matcha & agrumes 32€
  - Bar de nos côtes rôti aux algues, écume de coques 34€
  - Turbot sauvage rôti, jus de volaille truffé & girolles 39€
- 
- Notre plat végétarien 21€  
(Légumes de saison en plusieurs façon & cuisson, œuf cocotte revisité suivant l'inspiration.  
Avec ou sans fromages selon votre demande)

*Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...*

# Nos Viandes

- Filet de canette barbarie au grué de cacao, jus de viande au kumquat confit 22€
- Poire de bœuf sélection Metzger légèrement fumé par nos soins, jus au poivre Timut 32€
- Ris de veau braisé aux arômes de fève tonka & whisky 39€

## La Noire de baltique.

*Issue d'un élevage au bord de la mer baltique, puis d'une sélection rigoureuse de la part des frères Metzger, La Noire de Baltique offre des qualités gustatives surréalistes.*

- L-Bone, sauce poivre sauvage de Madagascar 43€
- Côte de bœuf pour 2 personnes, prix au kilo 110€

La Noire de Baltique c'est la viande pure plaisir par excellence. Elevées dans le nord de la Pologne, ces bêtes profitent d'un climat parfaitement adapté à l'herbe. Elles profitent de cette végétation à outrance pour obtenir un engraissement naturel très fort. La viande est ensuite maturée dans des chambres froides avec un sol recouvert de bois de Hêtre ce qui lui donne des parfums subtils de noix de cajou.

## Kobé 100% Japonais

Les 100grs

78€

(Minimum 100 grammes, cuisson uniquement bleu ou saignante)

Une viande exceptionnelle et persillée grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), telles sont les qualités reconnues mondialement pour sa tendreté et sa saveur de beurre. De plus, le gras présent dans cette viande est reconnu pauvre en cholestérol, car il présente des acides gras essentiels, moins de graisses saturées qu'un autre bœuf. Cette qualité est due à plusieurs facteurs : alimentation surveillée, massages au saké, bière comme boisson et musique classique pour ne pas être stressés. En tout cas, là seraient les raisons de sa chair tendre marbrée qualifiée « caviar de la viande », qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa

vie.

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

## Nos Desserts Maisons

- Dégustation de fromages du moment sélectionné par « Au tour du fromage » 10€
- Déclinaison autour du Mottin Charentais « Au tour du fromage » 9€
  
- Chocodulcey 10€
- Le Carapoire 10€
- Mystère d'une sphère 12€
- L'insolite 12€

Sens 847835.. La vue, le délice de nos souvenirs nous rappellent à nos enfances.

# Notre Marché

Le complet (du lundi au vendredi) 21€

18€ Entrée + plat ou plat + dessert (du lundi au vendredi)

(Uniquement le midi)

Menu des Petit-Salées 6€

De 3 à 18mois...

Purée maison inspiration du moment terre ou mer  
Compote maison aux fruits de saison

Menu des Mômes 14€

Jusqu'à 12 ans.

Retour de la criée grillée Ou Poire de bœuf

Garniture du moment

Déclinaison de nos glaces & sorbets maisons

Ou

Fondant choco-caramel

Surprise du 7367

Le 6514747

33€

*Mise en bouche*

Velouté de moules au chorizo, émulsion de crustacées

*Ou*

Cannelloni de saumon fumé d'Écosse au chèvre frais

---

Notre retour de criée du jour

*Ou*

Filet de canette barbarie au grué de cacao, jus de viande au kumquat confit

---

Fromage

*Déclinaison autour du Mottin Charentais*

*Ou*

Dessert maison au choix

*Le Carapoire*

*ou*

*Chocodulcey*

Le 7367

47€

Mise en bouche

Fraicheur de daurade royale aux herbes fraîches, consommé de homard

Ou

« Opéra » de foie gras revisité à l'ananas rôti

Ou

Foie gras poêlé revisité au shitaké & bouillon japonais

---

Joue de lotte aux senteurs de thé Matcha & agrumes

Ou

Bar de nos côtes rôti aux algues, écume de coques

Ou

Poire de bœuf sélection Metzger légèrement fumé par nos soins, jus au poivre Timut

Ou

L-Bone ou entrecôte «Noire de Baltique» sauce poivre sauvage de Madagascar **Supplément 11€**

Ou

Kobé 100% Japonais (100grs) **Supplément 47€**

---

Déclinaison autour du Mottin Charentais

§

Dessert maison au choix

L'insolite

Mystère d'une sphère

L'46764718466 79€

Déclinaison de nos meilleurs produits autour de l'inspiration du chef

"Laisser vous aller à vos sens."

### Mise en bouche

Raviole de homard bleu, écume à la main de bouddha

Découverte autour du Kobé

### Interlude

Turbot sauvage rôti & jus de volaille truffé

Ris de veau braisé aux arômes de fève tonka & whisky

### Déclinaison autour du mottin Charentais

Dessert de votre choix dans notre carte

### Mignardises

Menu servi pour l'ensemble de la table