



RESTAURANT
LA CORDERIE ROYALE

Entrées

- Les huitres naturelles de la ferme d'Artouan
X6 15€ X9 20€ X12 25€
- Les escargots de Bourgogne en persillade
sauce au pineau des Charentes
Purée de pomme de terre à l'ail 12€
- Velouté de potimarron
Crème de coco au gingembre, pancetta 9€
- Tataki de thon rouge
Quinoa aux herbes et tomates confites, espuma menthe
wasabi, perles de yuzu 16€
- Saint jacques justes snackées,
Foie gras de canard poêlé
Pousses d'épinards 19€

Plats

- Le Filet de Bar rôti 27€
Purée de panais au thym sauce vierge
- Le filet de bœuf (160g) 35€
Purée de pommes de terre aux éclats de truffe,
Pousses d'épinards, jus de viande
Façon Rossini supplément 8€
- La Chaudrée Charentaise au vin blanc 32€
Merlu, daurade, encornet, crevettes,
Pommes de terre, carottes, poireaux, oignons, ail
- Saint Jacques rôties, fondue de poireaux
au piment d'Espelette 35€
- Le risotto crémeux au parmesan 18€
Servi dans sa courge, crème au cumin

Fromages

- Sélection de fromages affinés de nos régions
Confiture maison 8€
- L'authentique Jonchée
Nature 8€
Aux fruits OU au cognac 10€

Desserts

- Café gourmand
Assortiment de desserts 12 €
- Champagne gourmand
Assortiment de desserts 17 €
- Panna Cotta Pistache au coulis de fruits rouges 9€
- Tartelette chocolat cacahuète et caramel 10€
- Dacquoise aux agrumes
clémentines confites 10€

Menu Petit Moussaillon

JUSQU'À 12 ANS

ENTRÉE + PLAT + SIROP

- Steak haché frites
Mousse au chocolat ou boule de glace