



## Entrée

---



Les 6 huîtres Marennes Oléron n° 3	15.00 €
Velouté de champignons, croustilles de queue de bœuf aux châtaignes,	18.00 €
Marbré de Saint Jacques et saumon aux agrumes, Coulis de cresson	22.00 €
Saumon fume au Domaine, crème acidulée et toasts	23.00 €
Foie gras de canard aux poires tapées, pain aux céréales grillé	26.00 €

## Poissons

---



Filet de bar contisé au basilic, fine basquaise et crémeux de brocolis, coulis de poivrons	31.00 €
Nage de langoustines et Saint Pierre à la citronnelle, lentilles vertes du Berry	33.00 €
Dos de sandre doré sur sa peau, risotto crémeux aux algues et courge spaghetti, coulis de cresson	32.00 €