

Menu du terroir « Les Charentes »

Département du nom du fleuve étroit, profond & limpide, que François 1er appelait le plus beau ruisseau de son royaume, qui naît dans le département de la Haute-Vienne, à Cheronnac, entre des collines de 316 m d'altitude.

27.50 euros

- *Les cagouilles à la charentaise*

Ou

- *Les 6 huîtres n°3 Marennes Oléron, cuites au four, au beurre d'escargot*
-

La chaudrée charentaise

Ou

- *L'agneau du Poitou Charentes cuit à basse température et ses mogettes à la charentaise*
-

- *Le sabayon glacé au pineau des Charentes*

Ou

- *L'assiette de fromages des alentours de Mansle (vache fermier, chèvre fermier et manslois frais) accompagné d'une confiture maison*