

Emeraude

hôtel** restaurant

NOS ENTREES :

| | |
|---|-------|
| Salade de gésiers | 13,00 |
| Gaspacho | 9,00 |
| Terrine de campagne aux trompettes de la mort, échalotes confites à la fraise | 13,00 |
| Panna-cotta de chèvre, melon charentais et jambon de pays | 13,00 |
| Gravlax de saumon, mousse d'avocat et crumble de pain | 14,50 |
| Terrine de foie gras au pineau blanc, chutney pomme abricot, balsamique réduit | 15,00 |

A PARTAGER :

| | |
|--|-------|
| Ardoise de charcuteries (pour 2 personnes) | 12,00 |
| Ardoise de charcuteries et fromages (pour 2 personnes) | 16,00 |

NOS GRANDES SALADES :

| | |
|--|-------|
| Salade au melon, jambon de pays et panna-cotta de chèvre | 14,50 |
| Salade au poulet, quinoa et petits légumes | 14,50 |
| Salade gourmande à la terrine de foie gras, gésiers et magret fumé | 16,80 |
| Salade au gravlax de saumon et mousse d'avocat | 16,00 |

NOS POISSONS :

| | |
|--|-------|
| Ceviche de thon rouge mariné et petits légumes | 16,00 |
| Poisson du marché | 15,00 |

NOS VIANDES :

| | |
|---|-------|
| Escargots déglacé au vouvray, oseille et truite fumée | 16,00 |
| Onglet de veau mariné, sauce soja et tigre qui pleure | 17,50 |
| Suprême de poulet fermier en croûte d'olives noires | 15,50 |
| Echine de porc cuit 6 heures, jus corsé | 15,50 |
| Faux filet de bœuf limousin, 300 gr, sauce échalotes ou jus corsé | 20,00 |

Tous nos plats sont accompagnés de pomme de terre ou de sauté de quinoa et de légumes de saison.

| | |
|--|-------|
| Andouillette 5A, sauce échalotes, frites et salade | 15,00 |
| Hamburger rustique : 150 gr VBF, frites et salade Au choix cheddar, maroilles, reblochon ou fromage de chèvre | 15,00 |

Emeraude

hôtel** restaurant

MENU EMERAUDE A 28,00 Euros

(boissons non comprises)

(Menu pension)

Gravlax de saumon, mousse d'avocat et crumble de pain (sup 3)

ou

Terrine de foie gras au pineau blanc (sup 4)

Chutney pomme-abricot, balsamique réduit

ou

Terrine de campagne aux trompettes de la mort

échalotes confites à la fraise

ou

Panna-cotta de chèvre, melon et jambon de pays

Escargots déglacés au vouvray

oseille et truite fumée

ou

Onglet de veau mariné, sauce soja et tigre qui pleure

ou

Suprême de poulet fermier en croustade d'olives noires

ou

Echine de porc cuit 6 heures, jus corsé

ou

Ceviche de thon rouge mariné et petits légumes (sup 3)

Tous nos plats sont accompagnés de pomme de terre ou sauté de quinoa et de légumes de saison

Crème brûlée déstructurée aux fèves de Tonka

à la mandarine impériale

ou

Moelleux au chocolat et rhubarbe confite

ou

Ananas rôti et crumble à la chlorophylle de menthe

ou

Riz au lait à la citronnelle et salade de fruits

ou

Colonel revisité

Émeraude

hôtel ** restaurant

TOUS LES WEEK-END

servi avec un verre de pineau des charentes

ASSIETTE D'ANTAN : 19,00

AVEC DESSERT : 23,50

Chaque week-end, l'agneau du Poitou-Charente s'invite chez nous
Bavarois au pineau des charentes
et sorbet melon