



Le Presbytère

Dominique et Yannick vous souhaitent la bienvenue

Menu à 38 euros

Les Entrées au choix

Le Pied de Porc farci au foie gras vinaigrette de Lentilles
Les Cagouilles à la Meelle, purée à l'ail, émulsion de Persil
Le Carpaccio de Saint Jacques Vinaigrette mangue et passion
Le Velouté de cèpes Œuf parfait, Butternut et Chips de Serrano

Les Plats au choix

L'Esturgeon grillé Hypocras médiéval
La Limande Sole Meunière, Beurre blanc
Le Paleron de Veau confit, jus réduit au Pineau
La Cocotte de Volaille fermière Sourarov
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts au choix

Le Tiramisu au Cognac
Le Thé matcha et Coco
L'Éclat tout Chocolat
Le Lemon Curd et ses Agrumes

À la carte...

Les Entrées

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (12 pièces)</i>	<i>19</i>
<i>Le Pied de Porc farci au foie gras vinaigrette de Lentilles</i>	<i>21</i>
<i>Le Carpaccio de Saint Jacques Vinaigrette mangue/passion</i>	<i>21</i>
<i>Les Cagouilles à la Moelle purée à l'ail émulsion au persil</i>	<i>21</i>
<i>Le Velouté de cèpes Oeuf parfait Butternut Chips de Serrano</i>	<i>19</i>

Les Plats

<i>La Seiche de pays poêlée persillade minute</i>	<i>27</i>
<i>L'Esturgeon de l'Estuaire grillé jus à l'Hypocras médiéval</i>	<i>27</i>
<i>La Limande Sole meunière et son beurre blanc</i>	<i>30</i>
<i>Le Filet de Canette caramélisé Miel et Orange</i>	<i>30</i>
<i>La Cocotte de Volaille fermière Souvarov</i>	<i>30</i>
<i>Le Paleron de Veau confit jus au Pineau</i>	<i>28</i>

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts

<i>Le The Matcha et saveur Coco</i>	<i>9</i>
-------------------------------------	----------

Le Tiramisu au Cognac 9

L'Eclat tout Chocolat 9

Le Lemon Curd et ses Agrumes 9

Le Nougat Glacé « maison » 9

Soucieux de vous garantir une qualité irréprochable, autant que de la protection de notre environnement et de l'agriculture, nous privilégions les produits de saison, locaux ou régionaux, biologiques quand on peut, sélectionnés par nos soins et cuisinés avec amour !

C'est pourquoi nous tenions à vous présenter quelques-uns des produits que nous proposons à la carte, afin de vous familiariser avec votre assiette, et ainsi de l'apprécier à sa juste valeur.



Le cognac

Le Cognac est une eau-de-vie issue du vignoble charentais. Le vin charentais, naturellement acide, est porté à ébullition dans la chaudière de l'alambic.. Le « brouillis » obtenu par condensation des vapeurs d'alcool subit une deuxième distillation « la bonne chauffe » qui donne une eau-de-vie limpide, parfumée et très alcoolisée. Au sortir de l'alambic, l'eau-de-vie est logée en barriques de chêne et conservée pendant des années, à l'abri d'un chais.



Le Pineau des Charentes

La naissance du Pineau remonte à la fin du 16ème siècle quand, selon la légende, un vigneron versa par mégarde du moût de raisin dans une barrique contenant du Cognac, Il y découvrit un savoureux breuvage, ensoleillé comme la terre des Charentes. Depuis, les vigneron s'appliquent à respecter cette tradition, devenue avec le temps un véritable savoir-faire.



Les Huîtres

Reconnaisable à la couleur verte caractéristique de sa chair, l'huître de Marennes-Oléron se cultive dans le

bassin ostréicole du même nom, et l'époque romaine, les huîtres de l'actuel bassin de Marennes-Oléron figuraient déjà aux banquets des grandes familles de Rome qui les importaient à grands frais.



Le Melon charentais

Roi des melons, connu en Touraine depuis le 16e siècle, le melon a progressivement gagné les régions limitrophes. Dans les départements des Deux-Sèvres et de la Vienne, la production de ce melon jaune charentais dépasse les 55 000 tonnes.



Les Cagouilles

La Charente-Maritime, premier département français pour cet élevage, assure une production de 400 tonnes, Bien peu comparé à la consommation nationale annuelle de 45 000 tonnes en équivalent escargot. Durant l'entre-deux-guerres, il s'imposera sur la table de certains chefs sous l'impulsion de critiques gastronomiques.



L'Angélique

Étroitement liée à la ville de Niort, Ce sont les religieuses de Niort qui, au 18e siècle, ont eu l'heureuse initiative de produire l'angélique confite.. En 1603 l'angélique fut utilisée pour lutter contre la peste. C'est une plante aromatique riche en fibres. Déclinée en liqueur et confiserie. L'herbe des Anges