

## LA CARTE

### ***Gastronomie, convivialité, terrasse, vue sur la Charente, produits régionaux***

Notre chef de cuisine Nicolas Durif et son équipe vous proposent une Carte aux plats raffinés à base de produits régionaux.

Ses recettes inventives suivent le fil des saisons et le marché du jour et vous y trouverez régulièrement d'agréables surprises.

#### **Quelques plats illustrant notre Carte - à titre indicatif**

**« Les Midis de la Corderie – La Gastronomie en toute simplicité ».**

**du Lundi au Vendredi**

**3 formules de 17 à 28 € (hors boissons)**

#### **Les entrées**

- Caviar d'Aquitaine au naturel, blinis au citron, sorbet roquette et condiment pomme verte
- Filet de maquereau mariné cuit à la cacahuète et niçoise de légumes
- Gambas en habit de Kadaïf, croquant de légumes au vinaigre de riz et orange
- Escalope de foie gras de canard au cacao et gingembre, billes de melon aigre douce
- Feuille de bar mariné comme autrefois, soupe de tomate à la griotte et neige de fête
- Rosace de jambon Serano, sorbet melon au Pineau
- 6, 9 ou 12 Huîtres fines de claire de chez Mr Vollet (La Tremblade)

#### **L'Océan**

- Poêlée de langoustines entières à la fleur de thym
- Filet de Saint-Pierre grillé à la plancha, gros maki au saveur d'Orient
- Pavé de maigre cuit au four, tomates et tourteau au curry doux, crème de coco
- Filet de turbot et palourdes au naturel, artichaud bouquet
- Le poisson du moment et sa garniture

#### **La terre**

- Pavé de taureau, rémoulade de céleri et mini légumes au beurre demi-sel
- Carré d'agneau à la moutarde de Cognac, tarte à la courgette et tomate au Cantal
- Suprême de poulet fermier cuit dans son bouillon thaï, poireaux vinaigrette servis tièdes
- La viande du moment et sa garniture

#### **Fromages**

- La Jonchée du marais à la crème de laurier amandé
- Dégustation de fromages glacés et son mesclun fraîcheur
- Déclinaison de Roquefort

#### **Le coin des Gourmands**

- Nage de fraises et noix de coco, mousse légère à la menthe, sorbet patxaran
- Melon en émulsion de Pineau des Charentes, sorbet pêche blanche et tuile craquante
- Parfait glacé aux framboises et son cœur de cassis, coulis cacao amer et croquant pistache
- Moelleux au chocolat « Niagara » , son crémeux de petits pois et crème glacée au maïs
- La Jonchée du Marais aux fruits