



RESTAURANT LE FÂ – CARTE DE SAISON

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
Boissons non comprises.

Pour commencer

Les huîtres n°3 « Yves Papin » :	Les six 12€	Les neuf 18€	Les douze 24€
Le foie gras de canard			18€
Mi-cuit, mariné au Pineau des Charentes, chutney mangue et pain toasté			
Le caviar d'Aquitaine			28€
Jaune d'œuf « Bio » confit, poireau mariné, caviar, émulsion de Hareng			
La langoustine			25€
À la Charentaise, croustillant à la saucisse et Pineau, crème de persil			
Entrée du Menu «by Thalazur»			10€

Le végétal

Les Orecchiette	16€
Pâtes aux champignons (Paris, pleurotes), parmesan, crème fraîche	
Plat du Menu «by Thalazur»	20€

Le retour de pêche

La sole	42€
Entière 500g, cuite meunière, « cannelés » de pommes de terre au citron	
Les coquilles Saint-Jacques	24€
Rôties en coquille, émulsion « coco, citronnelle », riz Vénéré au panais	
Le turbot	26€
En « pot-au-feu », bouillon iodé, baguette toastée au beurre d'algues	
Poisson du Menu «by Thalazur»	20€

Le coin du boucher

Le boeuf	29€
Filet de bœuf « VBF », « Pont-Neuf » de patate douce, mayonnaise à l'estragon	
Le veau	27€
La côte « filet » cuite basse température, « carotte cake » au chabichou fermier	
Viande du Menu «by Thalazur»	20€

La fromagerie

Trois fromages affinés «La fromagerie du Pays Savinois»	11,50€
--	--------

Les gourmandises de fin de repas

Les profiteroles	11€
Chou craquelin, glace Cognac et vanille, sauce chocolat, crème Chantilly	
Le chocolat	11€
Biscuit Joconde, mousse chocolat blanc aux fèves de tonka, praliné aux noisettes	
Les agrumes	11€
Dôme mousse orange sanguine et citron, sorbet pamplemousse, tuile framboise	
Le café ou thé gourmand	11€
Trois pâtisseries du jour	
Dessert du Menu «by Thalazur»	10€

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas



Horaires d'ouverture : restaurant de 12h à 14h et de 19h à 22h / bar de 7h à 23h

RESTAURANT LE FÂ – CARTE DE SAISON

Le Chef, Emmanuel BLIN et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte. Notre cuisine est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits choisis, la région qui nous entoure, la saison, les saveurs et l'équilibre.

Les «5S» sont les principes de notre restauration « by Thalazur »

Les **5S**

- Saveur,
- Santé,
- Simplicité,
- Saison et cuisine
- Saine.

La Formule « le Fâ » 25€

1 plat à choisir dans le Menu «by Thalazur»
+ 1 café ou thé gourmand
+ 1 verre de vin « Charentais » ou ½ eau minérale

La Formule « le Cordouan » 30€

À choisir dans le Menu «by Thalazur» :
Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu «by Thalazur» 38€

Entrée / Plat / Dessert

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 15€

«Découverte gustative» proposée par le chef chaque jour
Entrée / Plat / Dessert dans le Menu «by Thalazur»

Quelques vins

IGP Blanc les hauts de Talmont (75 cl)	26€
IGP Rosé les perles grises d'Oléron (75 cl)	23€
IGP Rouge les perles Noire d'Oléron (75 cl)	26€
AOP Médoc Château les Ormes sorbets (75 cl)	55€
AOP Sancerre blanc domaine Serge Laloue (75 cl)	48€

Au restaurant pour le confort de tous et pour une hygiène parfaite, nos amies les bêtes ne sont pas acceptées.
Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.