

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

- Superposition de tourteau, concombre et piquillos à la menthe, sauce aigre douce et chutney cacahuètes
- Fines escalopes de barbut marinées au poivre de Séchuan, vinaigrette à l'orange sanguine et vinaigre de riz
- Œuf de poule à la crème d'huitres, mousse de lait fumé, œuf de caille au plat et galette de maïs
- Quenelles de caviar d'Aquitaine, fraîcheur de fenouil au thym, crêpe de citron jaune confit
- Terrine de foie gras poêlé, pruneaux cuits au vin épicé, tranche de pain à la pomme de terre
- 6, 9 ou 12 Huîtres fines de claire de chez Mr Vollet (La Tremblade)

L'Océan

- Daurade en papillote transparente, fondue de poireaux, carottes et aromates
- Filet de rouget saisi à la plancha, compotée de fenouil et gingembre et sa bisque crémée
- Blanc de seiche et langoustines grillées, rouleau tiède de riz « interdit », crème de coco et de curry
- Le poisson du moment et sa garniture

La terre

- Pavé de taureau cuit saignant, rémoulade de céleri rave aux câpres et pistaches
- Cuisse de lapin « Rex du Poitou », cuisiné de petits pois à la roquette, coulis d'endives et carottes
- Côte de veau lentement rôtie au beurre salé, légumes confits en cocotte, florentin de coppa séché
- La viande du moment et sa garniture

Fromages

- La Jonchée du marais à la crème de laurier amandé
- L'assiette du fromager
- Dégustation de fromages glacés, mesclun sucré
- Fromage frais de chèvre, miel, échalote, ciboulette et poivre du moulin

Le coin des Gourmands

- Tarte fine aux pommes, caramel de bière brune, glace vanille Safran
- Parfait glacé au chocolat et piment d'Espelette, crème de noisette et fruits frais
- Moelleux au chocolat « grand cru », purée de bananes aux litchis, shooter de café blanc
- Minestrone d'ananas et kiwi à l'olive confite, émulsion au Grand-Marnier
- La Jonchée du Marais aux fruits