



Bernard Moreau
114, Rue Marignan
16100 Cognac
06.06.46.39.19
contact@histoirederecevoir.fr
<http://histoirederecevoir.fr/>
RC 753 833 623 00014 52621Z

Menu TABLE RONDE 1: 18.00€

Entrée au Choix

Chiffonnade de copeaux de Bayonne, sur son mesclun au vinaigre balsamique

ou

Salade de Monsieur Seguin aux tomates confites, éclats de fromages et sa brunoise de légumes de Provence à l'huile verte.

Plat du Chef au Choix

Suprême de Poulet contisé à l'Estragon et son Écrasé de pommes de terre aillées, crème de Sauternes.

ou

Dos de Merlu sauce Koskera

(Une spécialité de Bayonne, un plat entre terre et mer ! Un pavé de merlu poêlé servi avec des asperges, des coquillages et une purée de petits pois.)

Dessert au Choix

Tartelette aux pommes aux saveurs de cannelle

ou

Mousse au chocolat sur sa marmelade d'orange

Petit pain rustique

18.00 € TTC par personne

Sans service, nappage tissu, serviette intissée compris

Options

Service sur place : sur devis

Duo de Fromages affinés sur mesclun à l'huile de noix 4€

Apéritif(Pétillant Charentais Passion 2€, Pineau 2€50, Cognac Tonic 3€50)

Vin La maison des Maines (Rouge, Rosé ou Blanc) 0.25 cl par personne 3€50

Eau Plate et Pétillante (bouteille verre) 1.80€

Café Espresso 1€50

MENU Table Ronde N°2 : 20.00€

Entrée

La salade Niçoise, au thon et anchois marinés, Vinaigrette de tapenade verte.

ou

Croustillant de légumes provençaux à la purée de citron confit, chèvre au miel
pain toasté tapenade

Plat du Chef

Aiguillette de Pavé de bœuf saveur Bourguignonne aux petites carottes glacées

Gratin Dauphinois

ou

Filet de Poulet sauté Basquaise aux tomates confites

Riz jaune au Chorizo et petits pois

Dessert

Sablé passion

Ou

Île flottante

Petit pain rustique

20.00 € TTC par personne

Service, nappage tissu, serviette intissée compris

Options

Duo de Fromages affinés sur mesclun à l'huile de noix 4€

Apéritif(Pétillant Charentais Passion 2€, Pineau 2€50, Cognac Tonic 3€50)

Vin La maison des Maines (Rouge, Rosé ou Blanc) 0.25 cl par personne 3€50

Eau Plate et Pétillante (bouteille verre) 1,80€

Café Espresso 1€50

MENU Table ronde N°3:22.00€

Entrée

Salade de penne à la coppa, basilic et pignons de pin
soudées au vieux parmesan

ou

Salade de pommes de terre à la périgourdine

Plat du Chef

Filet Mignon de porc au pineau rouge des Charentes en croûte de
noisettes, Purée de butternut

ou

Pavé de saumon à la plancha façon Caponata

(Un pavé de saumon cuit à l'unilatérale sur la plancha, agrémenté d'un filet de
jus de citron et accompagné de cubes d'aubergines sautés à l'huile d'olive et
parfumés aux câpres et aux olives.)

Risotto al fromagio

Dessert

Gâteau Opéra

ou

Savarin aux fruits

Petit pain rustique

22.00 € TTC par personne

Service, nappage tissu, serviette intissée compris

Options

Duo de Fromages affinés sur mesclun à l'huile de noix 4€

Apéritif(Pétillant Charentais Passion 2€, Pineau 2€50, Cognac Tonic 3€50)

Vin La maison des Maines (Rouge, Rosé ou Blanc) 0.25 cl par personne 3€50

Eau Plate et Pétillante (bouteille verre) 1,80€

Café Espresso 1€50

MENU Table ronde N°4: 26.00€

Entrée

Assiette de panacotta de choux fleurs à l'effiloché de saumon fumé, et ses légumes croquants

ou

Bodéga de queues de gambas aux agrumes, sur son lit de guacamole, chipps mexicaines

Plat du Chef

Cuisse de canard confite, dorée à la chapelure , sauce au caramel de Mangue

Salsifis poêlés aux herbes et poitrine de cochon fumée.

ou

Dos de Cabillaud laqué au miel de soja et ses herbes fraîches

petit palet de polenta crémeuse aux champignons de Paris

Dessert

Brochette d' ananas rôtie à la cassonade, parfum de cardamome, vapeur de Cognac

ou

Crème brulée façon Agenaise, légères gouttes de Grand Marnier

Service, nappage tissu, serviette intissée compris

Options

Duo de Fromages affinés sur mesclun à l'huile de noix 4€

Apéritif(Pétillant Charentais Passion 2€, Pineau 2€50, Cognac Tonic 3€50)

Vin La maison des Maines (Rouge, Rosé ou Blanc) 0.25 cl par personne 3€50

Eau Plate et Pétillante (bouteille verre) 1,80€

Café Espresso 1€50

MENU Table ronde N°5 : 36.00€

Entrée

Escalope de Foie gras poêlée aux poires caramélisées, mesclun et copeaux de pain d'épices dorés au four

ou

Timbale de noix de pétoncles marinées aux épinards et tomates confites, sur une mousseline de carottes cumin

Plat du Chef

Filet de canette cuit en basse température, crémeuse de cèpes, poêlées de légumes d'autrefois.

ou

Pavé de Cabillaud, lardée au chorizo et éclats de fèves vertes, le parfait de purée de céleris aux shiitakés

Hollandaise au Wasabi léger

Dessert

Panna cotta à l'amande amère et sa marmelade de fruits rouges à l'infusion d'estragon

ou

Petit pot de Flan Madagascar à la façon grand-mère, brunoise de fruits confits

Service, nappage tissu, serviette intissée compris

Options

Duo de Fromages affinés sur mesclun à l'huile de noix 4€

Apéritif(Pétillant Charentais Passion 2€, Pineau 2€50, Cognac Tonic 3€50)

Vin La maison des Maines (Rouge, Rosé ou Blanc) 0.25 cl par personne 3€50

Eau Plate et Pétillante (bouteille verre) 1,80€

Café Expresso 1€50