

Nos Entrées froides

Arlequin de tomates et burrata crémeuse, rapé de fève de tonka émulsion de maïs et croquant de fenouil	16.00 €
Le homard revisité en rouleau de printemps, mangues et légumes croquants, mousseline d'artichaut et son jardin	24.00 €
Tataki de thon aux deux sésames, mousseline d'avocat au chorizo caviar de courgette aux algues et roquette à l'huile vierge	18,00 €
Carpaccio de crevettes, vinaigrette aux fruits de la passion, ravigotte de petits légumes estivaux à l'anis	21,00€

Nos Plats à la plancha

Seiche entière grillée en persillade, légumes printaniers et sauce aioli	29,00 €
Pavé de thon en croûte de sésame, moutarde d'avocat aux cacahuètes et zestes de citron vert	26,00 €
Filet de bœuf (220 gr), jus réduit à l'échalion, pommes grenailles à l'ail frais	28,00 €
Côte de veau environ 300g, confit de tomates épicées aux algues et aux zeste d'agrumes	27,00 €
Poisson du moment, vinaigrette de légumes croquants, aux câpres et olives	19,00 €
Homard Grillé et flambé au Cognac accompagné de linguine en persillade ou à la tomate	14,00 € <small>les 100 grs</small>

Nos desserts

L'ardoise de fromages affinés AOC, mesclun de salade (Brebis, Roquefort, Salers, chèvre frais et Chabichou)	9,00 €
Banoffee, caramel beurre salé, émulsion vanille et croustillant chocolat sorbet aux fruits de la passion	9,00 €
Pannacotta de noix de coco et chocolat noir, tartare de fruit exotiques sorbet au poivre de séchuan	9,00 €
Tarte sablée aux fraises, chiboust pistache et noisettes caramélisées sorbet thé matcha	9,00 €
Café gourmand : assortiment de desserts	11,00 €
Sablé chocolat mou, mousseline de brownies et framboises sorbet carotte et gingembre	9,00 €
Glace et sorbet 3 boules	7,50 €
2 boules	5,50 €
1 boule	3,50 €

Bar à Huitres

Les huitres de la maison BROUHARD

Fine de claire

<i>Les 6 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les 9 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Les 12 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>20,00 €</i>

Spéciale de claire

<i>Les 6 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Les 9 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Les 12 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>24,00 €</i>

<i>Assiette de crevettes roses (300 grs)</i>	<i>14 €</i>
<i>Assiette de bulots à l'aïoli</i>	<i>11 €</i>
<i>Assiette de langoustines et sa mayonnaise (300 grs)</i>	<i>18 €</i>

Les Fruits de Mer

Plateaux de Fruits de Mer et condiments :

~ **FORMULE A 35 €/ pers** *plateaux et desserts au choix*

(3 huitres, 3 langoustines, 1 pince de tourteau, 4 palourdes, 3 amandes, 5 crevettes roses, 5 bulots)

~ **LE CHAY** *6 huitres, 6 langoustines, 1/2 tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux, bulots, crevettes roses (réservation 24 h à l'avance)* **45 €/personne.**

~ **LE ROYAN** *6 huitres, 4 langoustines, 1/2 tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux, bulots, crevettes roses + 1/2 Homard (réservation 24 h à l'avance)* **75 €/personne.**

Menu du jour

Servi du mercredi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés.

Entrée / Plat ou plat / Dessert 16,50 €

Entrée / Plat / Dessert 19,90 €

A choisir sur l'ardoise.

Menu enfant

11€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau



Steak haché, pommes frites « maison »

ou

Pavé de thon grillé à la plancha aux petits légumes



glace 2 boules

Prix net

Menu Homard

69 €

Mise en bouche

*Homard Grillé et flambé au Cognac accompagné
de linguine en persillade ou à la tomate*

Dessert au choix

Prix net.