

Nos Entrées

Tataki de thon aux deux sésames moutabal au curry vert symphonie de légumes croquants	19,00 €
Céviché de dorade et crevettes au lait de coco, gingembre et citron vert, craquant d'oignons confits aux céréales	19,00 €
Médallions de homard et méli-mélo de légumes printaniers pince en croustillant et nage de tomate au café grillé	26,00 €
Fricassée de couteaux en persillades douces	23,00 €

Nos Plats à la plancha

Seiche entière grillée en persillade, légumes croquants et sauce aioli	29,00 €
Pavé de thon en croute de sésame, confit de légumes aux algues moutarde d'avocat au citron vert	29,00 €
Homard Grillé et flambé au Cognac accompagné de linguines en persillade ou à la tomate	14,00 € <small>les 100 grs</small>
Entrecôte VBF (450 grs env) beurre émulsionné aux algues pommes de terre grenailles à l'ail frais	33,00 €
Filet de bœuf VBF (220 gr), jus réduit à l'échalion, pommes de terre grenailles à l'ail frais	28,00 €
Tagine de poulet aux olives violettes et poulpe braisé	24,00 €
Linguines « alle vongole » (coquillages, tomates, fèves)	26,00 €

(Nos suggestions et retour du marché à l'ardoise)

Prix net

Nos desserts

L'ardoise de fromages affinés AOC, mesclun de salade (Brebis, Fourme d'Ambert, Salers, Comté, Chèvre frais aux épices)	9,00 €
« L'Abricoffee », caramel beurre salé et émulsion Amaretto croustillant chocolat, glace au lait d'amandes grillées	9,00 €
Tarte sablée en duo de chocolat et fraises rôties à la citronnelle, sorbet au poivre de timut	9,00 €
Baba arrosé au Cognac, melon et pastèque émulsion tonka sorbet à la menthe fraîche	9,00 €
Café gourmand : assortiment de desserts	11,00 €
Framboises et pistaches façon St Honoré craquant, tuile caramélisée sorbet au pineau des Charentes	9,00 €
Glace et sorbet 3 boules	7,50 €
2 boules	5,50 €

Nos sorbets : Fraise, framboise, citron vert, fruit de la passion, cassis, mangue,

Nos crèmes glacées : Pistache, vanille, chocolat menthe, chocolat, café, caramel

Prix net

Bar à Huitres

Les huitres de la maison BROUHARD

Fine de claire

Les 6 huitres	n°3	11,00 €
Les 9 huitres	n°3	16,00 €
Les 12 huitres	n°3	21,00 €

Spéciale de claire

Les 6 huitres	n°3	13,00 €
Les 9 huitres	n°3	18,50 €
Les 12 huitres	n°3	25,00 €

Les Fruits de Mer et Plateaux

- ~ Assiette de crevettes roses (300 grs) 14 €
- ~ Assiette de bulots à l'aïoli (300 grs) 13 €
- ~ Assiette de langoustines et sa mayonnaise (350 grs) 18 €

~ **FORMULE A 35 €/ pers** le plateau et dessert au choix

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

~ **LE CHAY** 45 € / personne

6 huitres, 6 langoustines, ½ tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux,
bulots, crevettes roses (réservation 24 h à l'avance).

~ **LE ROYAN** 75 € / personne

6 huitres, 6 langoustines, ½ tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux,
bulots, crevettes roses + ½ homard (réservation 24 h à l'avance).

Menu du jour

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

Entrée / Plat ou plat / Dessert 18,00 €

Entrée / Plat / Dessert 21.00 €

Menu enfant

12€

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 linguines en persillade ou à la tomate*

Dessert au choix

Prix net.