



**ENTREES**

*Huître de l'Atlantique N°3 la pièce 1,90 €*

*Les gambas croustillantes, purée de mogettes aux notes truffées, beurre fumé en persillade. 16,50 €*

*Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson' et ses pommes de terre frites 13,70 €*

*Le millefeuille de tomates confites et fumées, chèvre frais, coulis et sorbet de saison. 8.00 €*

*La salade estivale de seiche et chorizo, piment d'Espelette, crème d'artichaut. 8.00 €*

*Le saumon fumé maison et tranché par nos soins, brick crouillante, chantilly au wasabi et câpres, vinaigrette cacahuètes. 14,00 €*

*Le foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge, confiture de tomates épicées, toast grillé. 14,00 €*

*Les noix de St Jacques lardées au jambon de Vendée, spaghettis de légumes, crémeux au Noilly Prat et streusel. 16,50 €*

*L'escapade gourmande. 16,50 €*

*( foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge, saumon fumé par nos soins, millefeuille de tomates confites et chèvre frais, gambas en kadaif )*

**PLATS**

*Le quasi de veau lardé, crème d'ail légère et thym citron. 16,00 €*

*La choucroute océane (trilogie de poissons et crustacés), julienne de légumes, beurre blanc au citron yuzu. 16,00€*

*Les tronçons d'anguilles poêlées au beurre moussoux, finition à la Provençale. 18,00 €*

*Les ris de veau croustillants, sauce blanquette aux noisettes et fèves de tonka. 19,00€*

*Le filet de bar mariné aux herbes folles puis rôti, crémeux au lait de coco et chorizo. 19,00 €*

*Le filet de bœuf poêlé, salicornes, sauce vin rouge, oignon, moutarde et miel. 19,00 €*

**FROMAGES**

*La sélection de fromages de chez Beillevaire. 7,00 €*

**DESSERTS**

**A commander en début de repas**

*Le délice au chocolat corsé et son cœur coulant passion, crème anglaise et marmelade orange-carotte. 6,50 €*

*Le vacherin ananas façon mojito. 7,00 €*

*La tuile à l'effluve de citron yuzu, fruits frais de saison, glace miel et romarin. 7,00 €*

*Le duo gourmand macarons et fraises, diplomate vanille, meringue citronnée. 7,00 €*

*Le crumble à la rhubarbe et aux pistaches, crème mascarpone sucrée. 6,50 €*

*La suggestion du pâtissier 6,50 €.*

*La coupe amaréna 7,00 €    La coupe colonel 7,00 €    Le café gourmand. 8,50 €*

*Les glaces artisanales ( 2 boules). 6,00 €*

*(caramel beurre salé, rhum-raisin, citron jaune, passion, griotte, bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

*La farandole de mini desserts. 7,50 €*

*(crumble rhubarbe, vacherin ananas, duo macaron fraise, moelleux au chocolat, crème brûlée)*

**PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES**

Tous nos plats sont faits maison

**Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande**