



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 €

Le cabillaud cuit à l'étuvé en basse température, crunchy de fruits secs et cébettes, beurre blanc aux champignons. 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