



**ENTREES**

*Huître de l'Atlantique N°2 la pièce 1,90 €*

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,  
tatin poire-cardamome, caramel de cidre acidulé au Xérès. 17,00 €*

*Le millefeuille de tomates confites et chèvre frais,  
coulis de fruits, infusion basilic-noisettes. 9.00 €*

*La panna cotta au lard fumé, rosace de melon,  
cream cheese et sorbet pastèque. 9.00 €*

*Le saumon fumé par nos soins, nougat de fruits secs, 14,00 €  
crumble à l'encre de seiche et sa chantilly à la noix blanche des Caraïbes.*

*Les tentacules d'encornets poêlés en persillade,  
émulsion à la rouille et coulis tomate. 14,00 €*

*La fricassée de gambas poêlées et flambées au whisky. 17,00 €*

*Les 6 huitres chaudes gratinées, fondue de légumes,  
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 17,00 €*

**PLATS**

*Les noix de St Jacques (135 gr.) juste saisies,  
velouté de patate douce et noix de coco. 20,00 €*

*Le paleron de veau cuit 16h en basse température,  
crémeux au raifort. 17,00 €*

*Le merlu mariné puis étuvé minute,  
croûte de chorizo et basilic, velouté coco-citronnelle. 17,00€*

*Les ris de veau braisés aux petits légumes,  
sauce blanquette à la fève de tonka. 20,00€*

*Le filet de bar grillé sur peau,  
crémeux à l'orange confite. 20,00 €*

*Le cœur de rumsteak poêlé au beurre moussoux,  
jus corsé au balsamique. 20,00 €*

**PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES**

Tous nos plats sont faits maison  
Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande