



ENTREES

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

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
gelée à l'orange sanguine, tuile croustillante. 19,00 €*

*Les filets de maquereaux fumés et grillés à la flamme,
agrumes-feta et pomme Granny Smith. 13.50 €*

*Le millefeuille de gésiers confits, asperge verte et poitrine fumée,
crème d'ail et fines herbes. 13.50 €*

*Les tentacules d'encornet en persillade,
concassé de tomates, émulsion à la rouille et brick croustillante. 16,00 €*

*L'œuf parfait, crémeux au camembert fumé,
poêlée de pleurotes et rillauds, chips de sarrasin. 15,50 €*

La cotriade de poulpe, St Jacques et gambas, jus asiatique. 19,00 €

*Les 6 huitres chaudes gratinées, fondue de légumes,
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 19,00 €*

PLATS

*Le filet de canard mariné au miel de fleurs et romarin,
sauce au soja sucré. 17,50 €*

*Le filet de merlu en croûte de sésame,
pesto persil-noix de cajou, beurre aux algues. 17,50€*

*Les grillons de ris de veau braisés aux légumes printaniers,
sauce Madère. 22,00€*

*La bavette d'aloyau grillée,
fondue d'échalotes au poivre vert. 17,50€*

Le filet de bar rôti sur peau, crème citronnée ail-romarin. 22,00 €

*Le filet de bœuf bardé puis poêlé au beurre moussoux,
sauce corsée à l'Armagnac et champignons. 22,00 €*

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

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