



ENTREES

Huître de l'Atlantique N°2 la pièce 1,95 €

Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson'+ frites 15,00€

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

*La fleur de melon, gaspacho et mignon de porc fumé,
émulsion ail et fines herbes, caramel au Porto. 13.50 €*

*La brochette de filets de sardines marinés façon tataki,
fine tarte à la pêche et sauce gribiche. 13.50 €*

*La torsade de saumon fumé par nos soins,
courgette et fromage frais au raifort, pesto. 16,00 €*

*Le tartare de canard sur son sablé parmesan-Espelette,
crème aux notes truffées et salsa de mangue. 16,00 €*

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

*La ballotine de poitrine de veau confite aux fruits secs,
jus aux poires et cinq épices. 18,00 €*

La choucroute de la mer, sauce façon bouillabaisse et aïoli. 18,00€
(trilogie de poissons, coquillages et crustacés)

*Les grillons de ris de veau braisés aux légumes d'été,
jus caramélisé au basilic thaï. 22,00€*

*La pièce de bœuf (race à viande) saisie minute,
sauce tartare aux algues 20,50€*

*Le filet de bar rôti sur peau,
crémeux aux olives torréfiées et citron grillé. 22,00 €*

*Le filet de bœuf bardé puis poêlé au beurre moussoux,
sauce moutarde au moût de raisin et estragon. 22,00 €*

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

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