



ENTREES


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

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
compotée pomme tatin, biscuit pain d'épices. 19,80 €*

*La panna cotta aux champignons,
velouté tiède au butternut, duxelles et chips de patate douce. 14.50 €*

*Le pain perdu au fromage de chèvre,
réduction de vin aux épices douces, sucrine, fruits secs et jambon cru. 14.50 €*

*La carbonara de seiche,
jambon de Vendée et jaune d'œuf, crème au Comté. 17,50 €*

*Le sauté d'escargots  de la maison Royer, poitrine confite,
crème d'ail, émulsion aux notes de truffe et brick croustillante. 17,50 €*

*Les noix de St Jacques poêlées,
fondue de panais, crème à l'échalote. 19,80 €*

*Les 6 huitres chaudes gratinées, julienne de légumes,
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 19,80 €*

PLATS

*Le filet de canard rôti sur peau, tuile au muscovado,
jus au miel saveur pain d'épices. 20,00 €*

*Le filet de merlu, viennoise de noix et amandes,
velouté coco-potiron. 20,00€*

*Les ris de veau braisés aux légumes d'hiver,
réduction de cidre caramélisé et de sauge. 24,00€*

*La pièce de bœuf (race à viande) poêlée,
fondue d'oignons au yakitori. 23,00€*

*Le dos de cabillaud infusé au lait,
crémeux aux algues, citron confit. 23,00 €*

*Le filet de bœuf en tournedos,
crunchy poivré, jus de veau forestier. 24,00 €*

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

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