



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

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,  
gelée de vin chaud, biscuit croustillant aux deux sésames. 19,80 €*

*Le velouté carottes-panais au romarin, poêlée de champignons,  
lardons et crozets, tartine et émulsion à l'ail des ours. 14.50 €*

*Les piccatas au chèvre frais, poire et jambon sec,  
méli-mélo de salades à l'huile de noix, gelée de groseille épicée. 14.50 €*

*La cassolette gratinée d'escargots bio de 'la maison Royer',  
pleurotes et rillauds, crème légère à l'ail. 17,50 €*

*Le saumon fumé par nos soins, vinaigrette aux agrumes et herbes folles,  
chantilly à la mandarine, tuile de sarrasin. 17,50 €*

*Les beignets de gambas,  
mousseline de cerfeuil tubéreux, crémeux au miso. 20,50 €*

*Les 6 huitres chaudes gratinées,  
julienne de légumes, émulsion à l'échalote confite. 20,50 €*

### PLATS

*Le pressé de jarret de porc Duroc confit au cidre et aux épices,  
jus aigre doux. 20,00 €*

*Le filet de merlu mariné puis snacké sur peau,  
crémeux aux câpres et laitue de mer. 21,00€*

*Les grillons de ris de veau braisés aux petits légumes,  
jus au gingembre et sauge. 24,00€*

*La pièce de bœuf (race à viande) poêlée,  
sauce Albuféra au foie gras. 23,00€*

*Les noix de St Jacques marinées puis grillées,  
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 25,00 €*

*Le filet de bœuf lardé à la poitrine fumée,  
réduction de vin rouge en meurette. 24,00 €*

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

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