« CARTE »

ENTREES

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

Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
chutney de figues, biscuit aux noisettes et fleur de sel. ***19,80 €***

La garbure vendéenne, bouillon de légumes et haricots,
poitrine de porc ½ sel, toastinette à la crème de mizotte. ***14.50 €***

Les sot-l'y-laisse confits à la graisse de canard, mousseline de céleri
aux notes truffées, fondue d'oignons doux et émulsion caramélisée. ***14.50 €***

L'œuf parfait 63°C, pleurotes et rillauds poêlés en persillade,
crémeux courge-coco et émulsion au Grana Padano. ***17,50 €***

Le saumon fumé par nos soins,
vinaigrette à l'huile de sésame et soja sucré, crème au citron yuzu. ***17,50 €***

Les beignets de gambas,
mousseline de carottes au beurre fumé, crémeux au miso blanc. ***20,50 €***

Les 6 huitres chaudes gratinées,
julienne de légumes, émulsion aux échalotes. ***20,50 €***

PLATS

L'émincé de magret de canard rôti sur peau,
crunchy de fruits secs, jus caramélisé au raisin. **21,00 €**

La choucroute de la mer et son beurre blanc façon 'Le Robinson'
(trilogie de poissons, langoustine, moules et crevette). ***23,00€***

Les grillons de ris de veau
braisés aux petits légumes, jus au miel et champignons noirs. ***24,00€***

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

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

Le filet de bœuf (origine France) bardé, poêlé au beurre mousseux,
réduction de vin rouge et Porto. ***24,00 €***

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande