

Notre carte

Assiettes & Plateaux

6 13,00 €

Huitres du pays n°3 (Maison Courprie)	9 18,00 € 12 23,00 €
Assiette de Crevettes (10 pièces)	12,00 €
Assiette de Bulots (350gr)	14,00 €
Assiette de Langoustines (10 pièces)	21,00€
Tourteau mayonnaise	23,00€
Assiette de crustacés 1/2 crabes, 4 langoustines, 5 crevettes	30,00 €
Assiette du pêcheur 5 huitres, 6 bulots, 1/2 crabe, 4 langoustines	36,00 €
Assiette de fruits de mer 4 huitres, bigorneaux, bulots, 1/2 crabe,3 langoustines, crevettes	39,00 €
Plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 8 huitre, bigorneaux, bulots, 1 tourteau, 6 langoustines,crevettes	76,00 €
Nos entrées	
soupe de poissons et crustacés et ses accompagnements	14,00€
Foie gras de canard maison au pineau des Charentes (80gr) chutney et toasts	22,00 €
salade océane Caviar végétal (tapioca) à l'aneth, salade, saumon gravlax et lieu fumé, mozzarella billes, tomate, agrumes, vinaigrette acidulée	22,00 €
salade gourmet magret fumé, jambon de pays, lentilles corail, balsamique de Modène, salade, tomate, oignons rouges, croutons	22,00 €
Cassolette de crevettes et saumon fumé aux petits légumes, sauce curry/coco	17,00€
Salade verte	3,50 €

Côté mer

Poisson du marché selon la recette du jour	21,00€	
aile de raie en cuisson vapeur, sauce citronnée aux câpres	22,00€	
Choucroute de la mer, beurre Nantais Espelette	24,00€	
Dos de cabillaud au crumble de chorizo et sa douce crème d'oignons	25,00€	
Chaudrée d'encornets à la Charentaise	22,00€	
Queue de lotte en marmite de légumes du moment sauce gingembre citronnelle	22,00€	
Coté terre		
Brochette d'onglet de boeuf sauce brune légèrement moutardée	24,00€	
Magret de canard en aiguillettes, sauce miel et balsamique	23,00€	
ris de veau au sabayon de Cognac	26,00€	

25,00€

Burger Saint Nectaire steack haché black angus, salade, compotée d'oignons rouges, tomates confites, bacon, cornichon aigre doux, saint Nectaire