Menu

Menu complet 36€50
Menu entrée+plat 31€50
Menu plat+dessert 30€50

Nos formules

Entrée + Plat	31,50 €
Plat + Dessert	30,50 €
Entrée + Plat + Dessert	36,50 €

Entrées

Assiette de 6 huitres du pays n°3 (Maison Courprie)
Assiette de crevettes
(+5€) assiette fruits de mer
3 huitres, 3 crevettes, 2 langoustines, bulots, bigorneaux

soupe de poissons et crustacés et ses accompagnements
salade de crevettes marinées, agrumes et tagliatelles de carottes pickles
cassolette aux 2 saumons, frais et fumé, potimarron, crème de coquillages
Croustillant de St Nectaire au piment d'Espelette, salade
(+2€) Foie gras de canard au pineau des Charentes (40gr), chutney de betteraves rouges

Plats

suprême de volaille en cuisson basses températures, aigre doux à la moutarde à l'ancienne
Chaudrée d'encornets à la Charentaise
aile de raie en cuisson vapeur, sauce citronnée aux câpres
Queue de lotte à l'Armoricaine, fondue de poireaux et pommes de terre grenailles
(+2) Brochette d'onglet de boeuf sauce paprika fumé
(+3€) Choucroute de la mer, beurre Nantais Espelette
(+4€) Dos de cabillaud rôti, pesto basilic, crème de basilic
(+5) ris de veau poêlés aux champignons

Desserts

Ile flottante aux amandes et caramel au beurre salé
Baba à la sève feu de joie, coulis fruits rouges
coupe de glace 2 boules
chou craquelin façon profiterole
Tiramisu classique
Pavlova tutti frutti
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges