

Menu

Menu complet 35€50 Menu entrée+plat 30€50 Menu plat+dessert 29€50

Nos formules

Entrée + Plat	30,50 €
Plat + Dessert	29,50 €
Entrée + Plat + Dessert	35,50 €

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 océane

caviar végétal (tapioca) à l'aneth, salade, saumon gravlax et lieu fumé, mozzarella billes, tomate, agrumes, vinaigrette acidulée

salade gourmet

magret fumé, jambon de pays, lentilles corail et balsamique de Modène, salade, tomate, oignons rouges, croutons

Cassolette de crevettes et saumon fumé aux petits légumes, sauce curry/coco

(+2€) Foie gras de canard au pineau des Charentes (40gr), chutney de betteraves rouges

Plats

Chaudrée d'encornets à la Charentaise

Brochette d'onglet de boeuf sauce brune légèrement moutardée

aile de raie en cuisson vapeur, sauce citronnée aux câpres

Queue de lotte en marmite de légumes du moment sauce gingembre citronnelle

Magret de canard en aiguillettes, sauce miel et balsamique

(+3€) Choucroute de la mer, beurre Nantais Espelette

(+4€) Dos de cabillaud au crumble de chorizo et sa douce crème d'oignons

(+5) ris de veau au sabayon de Cognac

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 aux saveurs du moment