

A partager...

- Huitres n°3 – Maison Tony et Raphaël BRIN
 - 6 pièces 12 €
 - 9 pièces 17 €
 - 12 pièces 22 €
- Assiette de charcuteries 17 €
Jambon et Saucisson Charentais, chistora espagnole
- Rillettes de poissons maison au Sumac & Féta 13 €

Pour commencer...

- Assiette de crevettes roses, mayonnaise wasabi & agrumes 14 €
- Bulots en persillade et citron confit 14 €
- Carpaccio de Maigre, huile de Sancho, gel de Gin et condiment framboise..... 18 €
- Petit chèvre mariné, chapelure café 16 €
- Salade du Jardin, condiment aux herbes, pralin de graines de courges 15 €
- Gaspacho de tomates aux fruits rouges, vinaigre de géranium & Bavaroise de burrata 17 €

Nos Poissons

- Pêche du jour, purée de patates douces & choux kale,
beurre blanc aux œufs de poissons 29 €
- Marinière de coquillages, sauce au pineau des Charentes & grenailles de l’Ile de Ré 26 €
(Moules ; Coques ; Palourdes)

Nos Viandes

- Filet de poulet fermier Français, jus de volaille truffé,
purée de patates douces & choux kale 25 €
- Burger de « pulled pork », sauce creamy
pommes de terre grenailles de l’Ile de Ré 25 €
Cochon d'origine France

A partager... ou pas

- Côte de bœuf 90 €
Bœuf Angus, origine Grande-Bretagne
- Homard breton à la plancha 130 €/kg
Homard Breton

Nos gourmandises...

- Camembert de Normandie au lait cru, pommes confites au St Germain de La Fromagerie Gaidon..... 12 €
- Tarte chocolat noir & sorbet fraises fumées 18 €
- La Pomme au four, caramel crémeux à la vanille 14 €
- Pavlova aux Abricots, chantilly vanille & Sorbet Abricot 16 €