

A partager...

- Huitres n°3 de l’Ile de Ré – Maison Tony et Raphaël BRIN
 - 6 pièces 12 €
 - 9 pièces 17 €
 - 12 pièces 22 €
- Charcuteries du moment 18 €
- Rillettes de poissons maison 14 €
- Assiette de crevettes roses Française (250g) & mayonnaise végétarienne maison..... 14 €
- Assiette de bulots Charentais (250g)..... 13 €
- Assiette de la mer
3 huitres N°3, 3 crevettes roses Française ,
duo de bulots & bigorneaux Charentais, rillettes de poissons 20 €

Pour commencer

- Gravelax de Skrei a la lavande & condiment citron 16 €
- Panisse de pois chiche & crème de parmesan 11 €
- Gâteau de pomme de terre au foie gras 18 €
- Tempura de Crevettes (250g), sauce « sweet-chili »..... 12 €
- Terrine d’aile de raie aux algues nori de l’Ile de Ré 15 €
Algues de chez Algorithme Ile de Ré

Les Poissons

- Poulpe façon à la plancha, ail noir, tahiné & grenailles de l’île de Ré 28 €
- Poisson de la criée en velouté, écrasé de pomme de terre à l’huile de truffe 26 €
- Marinière de coquillages, sauce au Pineau de l’Ile de Ré 23 €

Les Viandes

- Pièce du boucher, pomme de terre grenailles 25 €
Beuf origine France
- Filet de poulet fermier, purée de carottes & jus de volaille 25 €
Volaille origine France
- Magret de canard, kumquat & sarrasin, poireaux rôtis 28 €

Le Végétarien

- Tempura de légumes de saison & aïoli 17 €

Les Sides

- Purée de carottes 4 €
- Petite salade sucrine 5 €
- Pommes grenailles de l'Ile de Ré 6 €
- Riz pilaf 4 €

A partager...

- Côte de bœuf 1,2kg 89 €
Bœuf origine France
- Homard Breton à la plancha 13 € / 100g
Homard Breton

Nos gourmandises...

- Assortiment de fromages affinés et confiture de vieux garçons 15 €
- Merveilleux chocolat noir & spéculos 14 €
- Poire pochée, chocolat blanc & violette 13 €
- Carotte cake à l'orange & son sorbet 10 €