

A partager...

- Huitres n°3 de l'Île 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 Wasabi Yuzu maison 14 €
- Assiette de bulots Charentais (250g) & mayonnaise Wasabi Yuzu maison 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 à 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'Île 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, sauce grenobloise & fenouil rôti aux agrumes 26 €
- Linguines de la mer. Moules, encornets, crevettes 21 €

Les Viandes

- Entrecôte 300g, pomme de terre grenailles & sauce Bordelaise..... 25 €
Bœuf 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 6 €
- 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

POUR LES ENFANTS..... 14 €

- Steak haché ou poisson, petites pommes grenailles.
Un sirop à l'eau ou un verre de coca & une glace en dessert.

Nos gourmandises...

- Fromages de la fromagerie Gaiddon & confiture de vieux garçons 15 €
- Merveilleux chocolat noir & spéculos 14 €
- Poire pochée, chocolat blanc & violette 13 €
- Carotte cake à l'orange & son sorbet 10 €