

Nos Entrées

Profiteroles d'avocat et tourteau, croquants de légumes <i>acidulés de tomate et citronnelle</i>	19,00 €
Tartare de bœuf VBF aux algues et huitres pochées <i>ravigote de coquillages et croquant de légumes</i>	21,00 €
Foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes, <i>chutney de fraise et rhubarbe</i>	24,00 €
Fricassée de couteaux gratinés en persillade	23,00 €

Nos Plats à la plancha

Seiche entière grillée en persillade, légumes croquants <i>Sauce aioli</i>	29,00 €
Pavé de thon en croute de trois sésames, risotto au charbon végétal <i>coquillages sautés en persillade</i>	29,00 €
Homard Grillé et flambé au Cognac, accompagné de <i>Linguines sautées en persillade ou à la tomate et épices douces</i>	17,00 € <small>les 100 grs</small>
Entrecôte VBF (450 grs env) réduction d'échalion et ail frais <i>Grenailles rôties et petits légumes</i>	33,00 €
Filet de bœuf VBF (220 gr), réduction d'échalion et ail frais, <i>Grenailles rôties et petits légumes</i>	28,00 €
Magret de canard mariné aux épices cuit et servis entier, <i>marmelade de fraise et rhubarbe aux épices</i>	26,00 €
Ris de veau braisés aux crevettes puis flambés au Cognac, <i>crème de champignons et petits légumes</i>	33,00 €
Tagine de souris d'agneau confite aux poulpes et olives	29,00 €

(Nos suggestions et retour du marché à l'ardoise)

Prix net

Nos desserts

L'ardoise de fromages affinés AOC ou L'ardoise de fromages de chèvre frais et affinés <i>(5/6 sortes de fromages accompagnés de son chutney et fruits frais)</i>	9,00 €
Baba au gin des Charentes, nage de framboise et grenade au ginger Sorbet miel et concombre	9,00 €
Tarte au chocolat mou aux épices douces, espuma de fruit de la passion <i>crème glacée au cacao amer</i>	9,00 €
Déclinaison autour du fruits rouges : <i>Tarte sablée crème vanillée, framboises et fraises rôties à la citronnelle Réduction de cassis et émulsion de menthe fraîche Sorbet de framboises et poivre de timut Groseilles sur son chocolat noisette</i>	11,00 €
Sablé breton revisité aux cerises et rhubarbe, crémeux caramel et amandes grillées, espuma de vanille	9,00 €
Fraisier diplomate de chocolat croquant et noix de coco caramélisées <i>Crème glacée à la vanille</i>	9,00 €
Glace et sorbet 3 boules	7,50 €
2 boules	5,50 €

Nos sorbets : Fraise, framboise, citron vert, fruit de la passion, cassis, mangue,

Nos crèmes glacées : Pistache, vanille, chocolat menthe, chocolat, café, caramel

Prix net

Bar à Huitres

Les huitres de la maison BROUHARD

Fine de claire

<i>Les 6 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Les 9 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Les 12 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>23.00 €</i>

Spéciale de claire

<i>Les 6 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Les 9 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>19.50 €</i>
<i>Les 12 huitres</i>	<i>n°3</i>	<i>26,00 €</i>

Les Fruits de Mer et Plateaux

- ~ *Assiette de crevettes roses (300 grs)* *14 €*
- ~ *Assiette de bulots à l'aïoli (300 grs)* *15 €*
- ~ *Assiette de langoustines et sa mayonnaise (350 grs)* *18 €*

FORMULE A 37 €/PERS LE PLATEAU ET DESSERT AU CHOIX

3 huitres, 3 langoustines, 1 pince de tourteau, 4 palourdes, 3 amandes de mer, 5 crevettes, 5 bulots

LE CHAY

45 €/PERS

6 huitres, 6 langoustines, ½ tourteau, palourdes, bigorneaux, amandes de mer, bulots, crevettes roses
réservation 24h à l'avance

LE ROYAN

75 €/PERS

6 huitres, 6 langoustines, ½ tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux,
bulots, crevettes roses, ½ homard réservation 24h à l'avance

Menu du jour

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés.

Entrée / Plat ou plat / Dessert 18,00 €

Entrée / Plat / Dessert 21.00 €

Menu enfant

12€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau



Steak haché, pommes frites « maison »

ou

Pavé de thon grillé à la plancha aux petits légumes



glace 2 boules

Prix net

Menu Homard

76 €

*Mise en bouche
Ou
Assortiments de trois tapas*

*Homard Grillé et flambé au Cognac accompagné
de linguines en persillade ou à la tomate*

Dessert au choix

Prix net.