

FRUITS DE MER

L'ASSIETTE CARRELET

26 €

2 huîtres n°4 et 1 huîtres n°3 Fines de Claire, 1 huîtres n°2 Spéciales de Claire,
5 langoustines, 4 grosses crevettes roses, crevettes grises de l'Atlantique, bulots, bigorneaux

LE MEDOCAIN

38 €

2 huîtres n°4 et 2 huîtres n°3 Fines de Claire, 2 huîtres n°2 Spéciales de Claire,
1/2 tourteau, 3 langoustines, 4 grosses crevettes roses, crevettes grises de l'Atlantique, bulots, bigorneaux



LE CRUSTACES

49 €

1/2 tourteau, 1 crevette géante, 6 langoustines, 4 grosses crevettes roses, crevettes grises de l'Atlantique, bulots, bigorneaux

LE ROYAL

58 €

2 huîtres n°4 et 2 huîtres n°3 Fines de Claire, 2 huîtres n°2 Spéciales de Claire,
1/2 tourteau, 1 crevette géante, 3 langoustines, 4 grosses crevettes roses, crevettes grises de l'Atlantique, bulots, bigorneaux

LE SUPREME

62 €

6 huîtres Spéciales de claires n°2, 1 homard européen (500g) ou caviar (10g), 6 grosses crevettes roses

Compositions pour 1 personne - Plateau servi avec vinaigre d'échalotes, mayonnaise et aioli maison.

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

HUITRES MARENNES-OLERON (de Ludovic Lestrat)

	les 6
N°4 - « Fines de claires »	9 €
N°3 - « Fines de claires »	11 €
N°2 - « Spéciales de claires »	13 €

COQUILLAGES & CRUSTACES (portions idéales pour une personne)

6 grosses crevettes roses	8 €	4 langoustines	10 €
Crevettes grises de l'Atlantique (50 g)	8€	1/2 tourteau (350 g)	18 €
Bigorneaux (50 g)	4€	1 crevette géante (100 g)	18 €
Bulots (200 g)	10€	Caviar d'aquitaine (10 g)	35 €
		Homard européen (500 g)	45 €

MENUS / CARTE

ENTREES

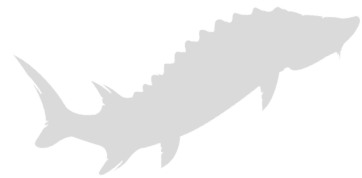
12 €

6 huitres N°3 Marennes-Oléron, « lèche del tigre »
Tartare de hareng fumé, pomme verte, radis
Gravlax d'esturgeon d'Aquitaine, caviar de truites, huile de homard
Gaspacho de tomates du pays, féta, filet mignon séché
Carpaccio de boeuf charolais séché, melon charentais, chèvre
L'assiette de l'écailler (huîtres, bulots, langoustines, grosses crevettes roses)

PLATS

21 €

Poisson du jour
Tartare de thon, soja, frites maison
Filet de cabillaud, purée de patates douces, caramel d'épices
Filet de merlu, piperade au piment d'Espelette, ail confit à l'huile d'olive
Epaule d'agneau grillée, purée de patates douces, sauce Pineau des Charentes
Pavé de rumsteak race limousine, chimichurri, frites maison



DESSERTS

10 €

Profiteroles vanille, sauce chocolat, amandes grillées
Carpaccio d'ananas mariné au épices douces, sorbet passion, crumble coco
Chocolat passion-nément
Mousse caramel beurre salé, moelleux chocolat, croquant cacahuètes (dessert sans gluten)
Comme une tarte meringuée citron basilic... glacée
Assiettes de 3 fromages de chez Maëva (fromagerie Royannaise)

supp. 3 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

- | | | |
|------------------------|--|------|
| > MENU AMIRAL | (entrée+plat ou plat+dessert au choix) | 28 € |
| > MENU OLERON | (entrée, plat, dessert au choix) | 34 € |
| > MENU GOURMAND | (mise en bouche, entrée, plat, dessert au choix) | 38 € |

P'TIT MOUSSE

(moins de 10 ans)

12 €

Poisson frais grillé à la plancha, légumes du moment
Haché de boeuf grillé de Nouvelle Aquitaine, frites maison
><
Carpaccio d'ananas aux épices douces, crumble coco
Panna cotta à l' amande amère, coulis de fruits de saison, biscuit sarrasin
Boule de glace artisanale au choix

MATELOT

23 €

(uniquement le midi)

Rillettes de poissons, émulsion raifort, crackers sésame

6 huîtres N°4 fines de claire Marennes-Oléron de Ludovic Lestrat

Grillon Charentais de la maison Gomary, émulsion raifort

><

Filet de lieu noir de ligne, fenouil grillé, ail confit

Poitrine de porc grillée à la plancha, jus au Pineau des Charentes, frites maison

><

Carpaccio d'ananas mariné aux épices douces

Panna cotta à l'amande amère, coulis de fruits de saison, biscuit sarrasin

2 boules de glaces artisanales

EXTRAS

Caviar d'aquitaine 10 g, blinis maison	35 €
Planche de charcuteries de la maison Gomary (2 personnes)	18 €
Planche de la mer (huîtres, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux)	16 €
Fromages de chez Maëva (fromagerie Royannaise)	13 €
Café gourmand	12 €

GLACES ARTISANALES

1 boule : 3 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 7 €

Crèmes glacées : Vanille - Café - Chocolat noir - Caramel beurre salé - Rhum-raisins

Sorbets : Fraise - Framboise - Citron jaune - Citron vert - Pêche - Poire - Passion

Coupe Bretonne (2 boules caramel beurre salé, 1 boule lait ribot, caramel beurre salé, chantilly, amandes)	10 €
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes)	10 €
Liégeois (2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, chantilly, amandes)	10 €
Colonel (3 boules citron vert, vodka)	12 €
Charentaise (3 boules pêche de vigne, cognac VS)	12 €