

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

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 €

MENUS / CARTE

ENTREES

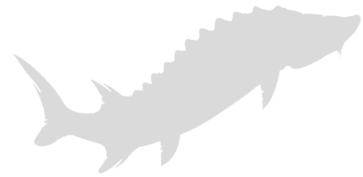
12 €

Assiette de l'écailler (huîtres, bulots, langoustines, grosses crevettes roses)
Gravlax d'esturgeon d'Aquitaine, caviar de truites, huile de homard
Oeuf parfait, velouté de Shii-Také, tuile de sésame
Tartare de hareng fumé, pomme verte, radis
Carpaccio de boeuf charolais séché, poire, chèvre de chez Maëva

PLATS

21 €

Poisson du jour
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
Grillade du moment, chimichurri, frites maison



DESSERTS

10 €

Profiteroles vanille, sauce chocolat, amandes grillées
Carpaccio d'ananas mariné au épices douces, sorbet passion
Mousse café - Cognac, croquant de Cordes
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 mariné aux épices douces
Boule de glace artisanale au choix

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 €

Coupe Bretonne (2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, 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 €