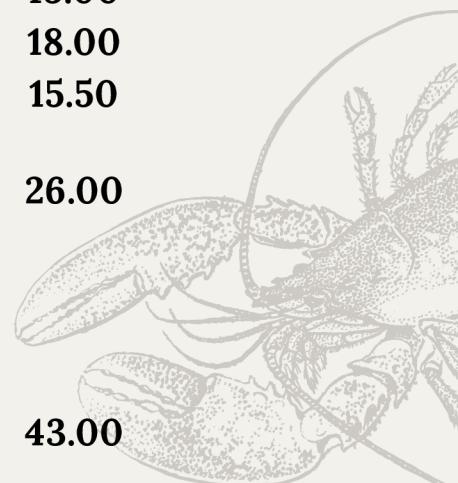


# CARTE

## LE BANC DE L'ÉCAILLER

	x6	x9	x12
Huîtres Marennes-Oléron <i>Fines de Claires</i>	<b>13.00</b>	<b>19.00</b>	<b>24.00</b>
Grosses crevettes roses - les 12	<b>15.50</b>		
Bulots à l'aïoli - les 300 g	<b>14.00</b>		
½ tourteau <i>mayonnaise maison</i>	<b>15.00</b>		
5 langoustines <i>mayonnaise maison</i>	<b>18.00</b>		
Assiette de l'écailler (3 huîtres n°3, 3 crevettes roses, 150 g bulots)	<b>15.50</b>		
Assiette dégustation (6 huîtres n°3, 6 crevettes roses, 150 g bulots)	<b>26.00</b>		
	<b>43.00</b>		



x6      x9      x12

## LES PLATEAUX

Médocain (3 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 grosses crevettes roses, 150 g bulots)	<b>43.00</b>
--	--------------

## LES ENTRÉES CUISINÉES

Velouté crémeux de shii-takés œuf parfait, tuile sésame	<b>13.00</b>
Raviole de langoustines bouillon thaï, huile de café	<b>15.00</b>
Foie gras de canard du Périgord marbré cacao, poire des Charentes, gel citron-gingembre	<b>17.00</b>

## MER & TERRE

Retour de criée pavé de poisson grillé à la plancha, crème de raifort	<b>24.00</b>
Noix de St Jacques justes snackées carottes jaunes glacées, sésame noir	<b>28.00</b>
Magret de canard IGP Périgord cuit basse température, jus à l'ail noir	<b>25.00</b>

# CARTE

## FROMAGES ET DESSERTS

Ardoise de fromages affinés <i>fromagerie DIDIÈRE - Royan</i>	12.00
Profiteroles du Carrelet chou craquelin, glace artisanale vanille, chocolat, amandes	11.00
Île flottante exotique meringue légère, coulis mangue-passion, caramel vanillé	9.00
Poire des Charentes à l'hibiscus sablé breton pur beurre, caramel beurre salé, amandes	9.00

## MENU SIGNATURE

— 44.00 —

Raviole de langoustines  
bouillon thaï, huile de café  
Foie gras de canard du Périgord  
marbré cacao, poire rôtie

\*\*\*

Noix de St Jacques justes snackées  
carottes jaunes glacées, sésame noir  
Magret de canard IGP Périgord  
cuit basse température, jus à l'ail noir

\*\*\*

Assortiment de fromages  
*Fromagerie Didière - Royan*  
Dessert au choix sur la carte

## MENU ESCALE

36.00

Velouté de shii-takés  
oeuf parfait, tuile sésame  
6 huîtres Marennes-Oléron°3  
fines de claires

\*\*\*

Retour de criée  
Légumes du moment  
Magret de canard IGP Périgord  
cuit basse température, jus à l'ail noir

\*\*\*

Île flottante exotique  
meringue légère, coulis passion  
Poire des Charentes à l'hibiscus  
sablé breton, caramel beurre salé

## P'TIT MOUSSE (-10 ANS)

— 13.00 —

Pavé de poisson frais à la plancha + coupe glacée  
légumes cuisinés