

CARTE

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres Marennes-Oléron *Fines de Claires*

Grosses crevettes roses - les 12

Bulots à l'aïoli - les 300 g

½ tourteau *mayonnaise maison*

5 langoustines *mayonnaise maison*

Assiette de l'écailler

(3 huîtres n°3, 3 crevettes roses, 150 g bulots)

Assiette dégustation

(6 huîtres n°3, 6 crevettes roses, 150 g bulots)

x6 x9 x12

13.00 19.00 24.00

15.50

14.00

15.00

18.00

15.50

26.00

43.00

LES PLATEAUX

Médocain

(3 huîtres n°3, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 grosses crevettes roses, 150 g bulots)

LES ENTRÉES CUISINÉES

Velouté crémeux de shii-takés

œuf parfait, tuile sésame

Raviole de langoustines

bouillon thaï, huile de café

Foie gras de canard du Périgord

marbré cacao, poire des Charentes, gel citron-gingembre

13.00

15.00

17.00

MER & TERRE

Retour de criée

pavé de poisson grillé à la plancha, crème de raifort

Noix de St Jacques justes snackées

carottes jaunes glacées, sésame noir

Magret de canard IGP Périgord

cuit basse température, jus à l'ail noir

24.00

28.00

25.00



CARTE

FROMAGES ET DESSERTS

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

MENU DU JOUR (le midi en semaine) — 26.00

Entrée + plat + dessert

P'TIT MOUSSE (-10 ANS) — 13.00

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

PRODUCTEURS

ORIGINE DE NOS VIANDES

Canards

nés, élevés et abattus dans le
Périgord

Ferme LALEU

24290 VALOJOULX

FRUITS & LEGUMES

Aunis Fruits

17450 SAINT-LAURENT DE LA PRÉE

OEUFS

Saintong'Oeufs

17470 SAINT-MANDÉ SUR BREDOIRE

JEUNES POUSSSES

Ti ' Pousses

17600 LE CHAY

POISSONS, FRUITS DE MER

Cap Focéan

17450 SAINT-LAURENT DE LA PRÉE

HUÎTRES MARENNES-OLÉRON

L'océan de l'huître

Ludovic LESTRAT

17320 MARENNES

FROMAGES

Fromagerie DIDIERE

Marché couvert de Royan

JUS DE POMME **BIO**

Les vergers du Biguenet

17600 SABLONCEAUX

BIERES LOCALES

Brasseurs cueilleurs

17290 LANDRAIS

Alambic Cognac Beer

19 avenue de Royan

16100 COGNAC

ALCOOLS

Cognac, Gin, Vodka,

Vieux Pineau des Charentes

Distillerie Merlet

17610 SAINT-SAUVANT

Pineau des Charentes, Cognac

Maison PRULHO

16100 MERPINS

VIN DE PAYS CHARENTAIS

Domaine Gardrat

17120 COZES