

CARTE

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres Marennes-Oléron *Fines de Claires*

Grosses crevettes roses - les 12

Bulots - les 300 g *mayonnaise à l'ail maison*

½ tourteau *mayonnaise à l'ail maison*

5 langoustines *mayonnaise à l'ail 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

LES PLATEAUX

Médocain

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

43.00

LES ENTRÉES CUISINÉES

Lieu noir fumé

fenouil mariné, gel d'oranges

Gravlax de mullet à la fleur d'immortelle

concombre marinés

Raviole de langoustines

bouillon thaï, huile de café

Foie gras de canard du Périgord

marbré cacao, poire des Charentes, gel citron-gingembre

13.00

14.00

15.00

17.00

MER & TERRE

Retour de criée

pavé de poisson grillé à la plancha

Blanc de seiche grillé

carottes jaunes glacées, sésame noir

Demi 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 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
Gravlax de mullet à la fleur d'immortelle
concombre marinés
Foie gras de canard du Périgord
marbré cacao, poire des Charentes à l'hibiscus

Blanc de seiche grillé
carottes jaunes glacées, sésame noir
Demi 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

Lieu noir fumé
fenouil mariné, gel orange
6 huîtres Marennes-Oléron°3
finés de claires

Retour de criée
légumes du moment
Demi 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