



Pêche du jour & Produits du Marché

LES PRÉMICES

- 12 huîtres spéciales n°2 de La Cabane Océane 25**
Assiette de la mer - aioli et mayonnaise, 19
3 huîtres, bulots et crevettes roses
- Opéra de foie gras du Sud-Ouest, jambon de pays, 22**
acidulé de rhubarbe-fraises
- Carpaccio de poisson de nos côtes, 21**
blanc mangé de langoustines, vinaigrette au yuzu
- Asperges blanches de Blaye, jambon Ibérique, 20**
poudre d'olives, coulis cacahouète

LA MER

- Risotto de langoustines à la plancha, duo d'asperges, 29**
lard colonata, écume de parmesan
- Filets de sole sur crémeux de yuzu et encre de seiche, 39**
carottes, artichauts, fenouil façon Barigoule
- Dos de bar rôti sur sa peau, confiture d'olives noires, 34**
anchois et piment d'espelette, crémeux de coco de Vendée, crumble à l'ail
- Poelée minute de cassérons et langoustines à l'aillet vert, 31**
méli-mélo de légumes primeurs, suc de crustacés
- Dos de cabillaud au beurre de chorizo sur lit d'oignons nouveaux, 27**
salade de lentilles vertes Du Puy tiède, vinaigrette au romarin de Ré et coquillages

LA TERRE

- Côte de cochon Pata Negra cuit au beurre moussoux, 29**
paillasson au maïs, sucrose braisée et jus corsé

LES DOUCEURS

- Sélection de fromages affinés pour l'Avant Port 12**
- L'incontournable coulant au chocolat,* 12**
caramel au beurre salé, crème glacée vanille-badiane
- Trio de sorbets du moment : 9**
Banane flambée, Litchi-Rose, Rhubarbe
- D'ici et d'ailleurs, mousse de mangue au coeur coco, 10**
coulis passion, crème glacée au jasmin
- Risotto fruité & épicé de quinoa au pineau des Charentes, fraises, 11**
Huile d'olives confites vanillée, tuile cacao
- Gratin minute d'agrumes, sabayon fleur d'oranger, chips de fruits 12**

*** Desserts à commander en début de repas**

Toutes nos viandes proviennent de France.

Tous nos poissons sont sauvages.

Tous nos plats sont préparés sur commande et demandent un temps de réalisation d'environ 25mn.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Cuisine entièrement faite maison.

