



Pêche du jour & Produits du Marché

LES PRÉMICES

- 12 huîtres spéciales n°2 de La Cabane Océane 25**
Assiette de bulots et crevettes roses, aïoli, mayonnaise 19
Assiette gourmande de fruits de mer : 35
huîtres, bulots, palourdes, crevettes roses, langoustines, demi tourteau
Foie gras, médaillons de homard, 22
tartine de tartare aux algues
Melon et pastèque aromatisés, boeuf céccina et serrano, 20
salade de roquette, copeaux de vieux parmesan
Maquereau au romarin brûlé sur son galet de Ré, 24
glace moutarde, daïkon au vinaigre de riz, tuile aux algues
Carpaccio de poulpe fumé, palourdes et poivron rouge, 21
coco de Vendée à la Chermoula et salicorne

LA MER

- Belle sole meunière de nos côtes, 49**
aubergines en 2 façons, tomates confites
Homard Bleu de notre vivier, beurre d'estragon (100gr), 13
cassolette de grenailles de Ré et légumes
Médaillons de lotte, moules et seiche en condiments, 31
courgettes épicées et grenailles sur son lit de Noir de Crimées
Blanc de cabillaud au cœur de langoustine, crémeux de 27
pommes de terre aux câpres et algues, fenouil en salade au poivre de Selim
Risotto de langoustines au basilic, lard colonata, 29
tuile de parmesan et tomates cerises au vieux balsamique

LA TERRE

- Filet de volaille de Chalans au foie gras fumé, 29**
pomme Anna à la sauge, champignon du moment, jus corsé

LES DOUCEURS

- Sélection de fromages affinés pour l'Avant Port 12**
L'incontournable coulant au chocolat,* 12
crème glacée fève tonka
Trio de sorbets du moment : 9
miel-lavande, fraise-basilic, menthe-limoncello
Le fameux agrumes en amertume, caramel à l'orange, 10
oranges, pomelos et citrons confits, sorbet pamplemousse-campari
Pêches cuites au caramel déglacé au pineau des Charentes 11
réduction épicée sur lit de crumble pistache, sorbet verveine
Mélange de fraises et rhubarbe pochées sur crème d'orange 11
sablé vanille, jus de sangria, glace vanille bourbon
Crèmeux d'ananas sur biscuit au poivre de timut, 11
compotée de pommes vertes vanillées, sauce chocolat blanc safranée, sorbet passion

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

Toutes nos viandes proviennent de l'UK.

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.

