



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 18
Déclinaisons autour du foie gras 19
foie gras mi-cuit, crème brûlée au foie gras, cromesqui de foie gras fumé
Queues de langoustines à crues, gingembre, yuzu 25
tulipe de légumes croquants, duo d'oeufs de la mer
Carpaccio de poisson, saveur carottes acidulées, fèves 21
artichaut aigre-douce, fines lamelles de radis multicolores
Asperges blanches en salade, vieux parmesan et serrano 20
oeuf parfait et pistou de roquette

LA MER

- Belle sole meunière de nos côtes, grenailles 49**
purée de brocoletti à l'huile de noisette, salade de carmine
Homard Bleu de notre vivier, beurre d'estragon (100gr) 13
cocotte de jeunes légumes aux algues
Le fameux risotto de langoustines au jus de têtes, 29
shiitaké et lard basque juste snacké
Dos de saint-pierre rôti, crémeux de camus épicé, 31
petits légumes primeurs, jus d'arrêtes au pineau des Charentes
Poulpe cuit dans son bouillon, fine semoule façon paëlla, 27
piquillos, jus safrané

LA TERRE

- Confit d'agneau à l'aillet vert, crémeux de carottes, 29**
purée d'ail noir, pommes dauphine et pois gourmands

LES DOUCEURS

- Sélection de fromages affinés pour l'Avant Port 12**
L'incontournable coulant au chocolat,* 12
glace au beurre noisette
Trio de sorbets du moment 9
pomme verte-calvados, mangue-gingembre, citron-basilic
Agrumes en amertume, caramel à l'orange 10
orange et pamplemousse confits, sorbet pamplemousse-campari
Passion-Aimant, crémeux fruits de la passion, 11
craquant chocolat blanc, praliné, sorbet orange sanguine, coulis passion
Mojito revisité, glace malaga 12
Tarte crème citron-menthe nappée au rhum
*** 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.

