



## **FORMULE MIDI & SOIR**

### **ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49€**

#### **LES PRÉMICES**

**6 huîtres spéciales n°2 de La Cabane Océane**

**Assiette de la mer - aïoli et mayonnaise,  
3 huîtres, bulots et crevettes roses**

**Asperges blanches de Blaye, jambon Ibérique,  
poudre d'olives, coulis cacahouète**

#### **LA MER**

**Dos de cabillaud au beurre de chorizo sur lit d'oignons nouveaux,  
salade de lentilles vertes Du Puy tiède, vinaigrette au romarin de Ré et coquillages**  
**Poelée minute de cassérons et langoustines à l'aillet vert, (Supp +3€)**  
**méli-mélo de légumes primeurs, sucres de crustacés**

#### **LA TERRE**

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

#### **LES DOUCEURS**

**L'incontournable coulant au chocolat,\*  
caramel au beurre salé, crème glacée vanille-badiane**

**Trio de sorbets du moment :**

**Banane flambée, Litchi-Rose, Rhubarbe**

**D'ici et d'ailleurs, mousse de mangue au cœur coco,  
coulis passion, crème glacée au jasmin**

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

Toutes nos viandes proviennent de France.

Tous nos poissons sont sauvages.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

