



## **FORMULE MIDI & SOIR**

### **ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49€**

#### **LES PRÉMICES**

**6 huîtres spéciales n°2 de La Cabane Océane**  
**Melon et pastèque aromatisés, boeuf céccina et serrano,**  
salade de roquette, copeaux de vieux parmesan  
**Carpaccio de poulpe fumé, palourdes et poivron rouge,**  
coco de Vendée à la Chermoula et salicorne

#### **LA MER**

**Médallions de lotte, moules et seiche en condiments, (Supp +3€)**  
courgettes épicées et grenailles sur son lit de Noir de Crimées  
**Blanc de cabillaud au cœur de langoustine, crémeux de**  
pommes de terre aux câpres et algues, fenouil en salade au poivre de Selim

#### **LA TERRE**

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

#### **LES DOUCEURS**

**L'incontournable coulant au chocolat,\***  
crème glacée fève tonka  
**Trio de sorbets du moment :**  
miel-lavande, fraise-basilic, menthe-citron limoncello  
**Le fameux agrumes en amertume, caramel à l'orange,**  
pomelos, oranges et citrons confits, sorbet pamplemousse-campari

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

