



Pêche du jour & Produits du Marché

LES PRÉMICES

- 12 huîtres spéciales n°2 de La Cabane Océane** 25
Assiette de la mer - mayonnaise, 21
bulots, crevettes roses & langoustines
Brochette de Saint-Jacques & rillons snackés, 20
sur son lit de rémoulade truffée
Terrine de foie gras laqué au pineau des Charentes, 21
chutney de pommes, amandes & raisins frais
Carpaccio de poisson du moment, vinaigrette de coques, 22
pignons de pin, girolles en pickels & œufs d'harengâ
Queues de langoustines marinées au yuzu, juste snackées, 24
quinoa végétale, huile de roquette

LA MER

- Homard Bleu de notre vivier, beurre d'estragon (100gr),** 13
cassolette de légumes du moment
Filets de sole rôtis, purée de potimarron, 39
salsifis au balsamique, choux fleur multicolore, crémeux d'arêtes aux algues
Dos de cabillaud farci aux langoustines & châtaignes, 27
Pomme Anna, cueillette de champignons
Risotto de langoustines au beaufort & lard fumé, 29
écume de têtes au piment d'espelette
Encornet farci à la marjoquine & rôti au beurre, 31
crémeux de panais au sésame
Noix de Saint-Jacques poêlées, servies en coquilles, 34
poireaux fumés & chorizo ibérique

LA TERRE

- Parmentier de canard confit, foie gras fumé & noisettes,** 29
poêlée de trompettes, jus corsé

LES DOUCEURS

- Sélection de fromages de la crèmerie Marianne** 12
Coulant au chocolat, crémeux pralin, glace pistache 12
Croustillant de poire pochée au cœur framigane, 11
chocolat chaud à la fève Tonka, sorbet poire
Cannelloni d'ananas meringué, velouté de caramel, 10
éclats de nougatine, sorbet citron
Millefeuille de butternut à la noisette, 11
crème mascarpone, glace carotte
Rhubarbe façon tatin & son infusion, 9
glace vanille au poivre de timut

Les Desserts sont à commander en début de repas



Toutes nos viandes proviennent d'Irlande
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.

