Restaurant
l'avant port
Saint-Martin / Île de Ré

Pêche du jour & Produits du Marché

LES PRÉMICES

6 Huîtres de la Cabane Océane en 3 façons, 21€
nature au poivre, gelée & oeufs de la mer, gratinée au boeuf ceccina

Merlu en chaud froid à la grenobloise, 24€
grattée de poutargue

Tartare aux 2 saumons, concombre & yuzu, 26€
gaspacho de tomates, tartine de tartare d'algues

Terrine de foie gras laqué au pineau, 27€
chutney de pommes & amandes, raisins frais

Raviole royale de la mer, 29€
homard, langoustine, moules, palourdes, bulots
jus de têtes au basilic & à la truffe

LA MER

Belle sole meunière de nos côtes, beurre yuzu, 43€
purée de brocolis à l'huile de noisettes, grenailles, pois gourmands, tomates cerises

Risotto de langoustines & petites seiches, 33€
poivrons confits, chorizo ibérique, parmesan

Homard Bleu de notre vivier, (100gr) 14€
beurre aux herbes fraîches du jardin, cassolette de légumes du moment & grenailles

Retour de la criée au beurre de basilic & anchois, 30€
caviar d'aubergines, grenailles, courgette farcie au chutney de tomates, coulis d'olives noires

LA TERRE

Suprême de volaille fermière farci aux escargots, 32€
pomme anna, champignons, crémeux de carottes, émulsion de livèche

LES DOUCEURS

Sélection de fromages de la crèmerie Marianne 15€

L'incontournable coulant au chocolat 70%, 15€
sorbet du moment & son verre de vin de liqueur

Déclinaison d'agrumes, meringue croquante, 15€
suprême de pomelos, crème de calamansi, sorbet à l'orange sanguine

Aumônière de crêpe aux fruits du moment, 15€
coulis d'orange au Grand Marnier

Abricots et pêches poêlés au pineau, 15€
broyé du Poitou, crémeux à l'amande, glace au romarin

Les Desserts sont à commander en début de repas

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.
Toutes nos viandes proviennent d'Union Européenne

menuonline.fr / Droits Réservés