

L'ANCRE NOIRE

LA CARTE

Nos entrées

*- Jardin mariné de gambas et son émulsion de crevettes grises
aux herbes fraîches*

16,90€tte

*- Crèmeux de tomates cœur de bœuf, burrata, tuile noire grillée
et huile verte à la menthe*

15,50€tte

- Les huitres Marennes Oléron n°4 perles de citron

- Les 6 pièces

10,80€tte

- Les 8 pièces

14,40€tte

Nos plats

*- Filet de canette rôtie farcie aux champignons tartare de
pommes de terre rate au jus de veau, jus à la framboise*

26,90€

*- Millefeuille de rouget croustillant et salicornes, crèmeux de
curry jaune, mousseline de courgettes grillées*

25,90€





Nos desserts

*-Crêpes mademoiselle, brunoise de pêches, sorbet
fraise et émulsion à la verveine*

12,00€

*Un bâton de chocolat noir, cœur vanille, financier
chocolat 70% caramel beurre salé et sa quenelle de
glace vanille*

12,00€

Écrin de fromages de nos régions

14,00€





Menu l'Ancre Noire 46,00€ ttc

Nos entrées au choix

- *Un jardin mariné de gambas et son émulsion de crevettes grises aux herbes fraîches*

Ou

- *Crèmeux de tomates cœur de bœuf, burrata, tuile noire grillée et huile verte à la menthe*

Nos plats au choix

- *Filet de canette rôtie, farcie aux champignons tartare de pommes de terre rate au jus de veau, jus à la framboise*

Ou

- *Millefeuille de rouget croustillant et salicornes, crèmeux de curry jaune, mousseline de courgettes grillées*

Nos Desserts au choix à la carte





Déjeuner à l'ardoise

Entrée, plat, dessert

27,00€ttc

Entrée, plat ou plat, dessert

23,00€ttc

Menu Ancre noire

46,00€ttc

Diner à l'ardoise

Entrée, plat dessert 31,00€ttc

Entrée, plat ou plat dessert 27,00€ttc

Menu ancre noire 46,00€ttc

Le menu enfant

13,00 €

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

Suggestion du Chef

Coupe de glace (vanille, chocolat ou fraise)

Horaires d'ouverture

Du Mardi au Samedi midi

Vendredi soir et samedi soir





LA CARTE

