

ENTREE – PLAT – DESSERT	48 €
ENTREE – PLAT	41 €
PLAT – DESSERT	38 €
ENTREE	16 €
PLAT	28 €
DESSERT	11 €



ENTREES (au choix)

- Petit feuilleté d’asperges vertes et écrevisses, sauce yuzu, perlé au jus corsé de crustacés
- Croustillants de langoustines, basilic, laque d’épices et petite salade, mangue et noix de cajou
- Tartare de Maigre printanier (Fraises & radis), sorbet Piquillos, sablé parmesan
- Foie gras mi- cuit au Yuzu Japonais, tuile Sarrasin - *(Supplément 2 €)*
- 6 Huîtres spéciales n°3 « Ets MIET (Mornac-sur-Seudre) »

PLATS (au choix)

- Pavé de Gigot d’agneau Français en croûte d’herbes, jus court au vin, petits légumes de saison
- Filet de bœuf Français aux Morilles, pressé de pommes de terre, purée de Brocolis - *(Supplément 2 €)*
- Filet de veau Français au lard, jus crémé, jeunes carottes en différentes textures
- Saumon Bömlo cuit à 46°, méli-mélo d’asperges, mousse hollandaise
- Poulpe snacké, Chimichurri aux pistaches et herbes, risotto à l’encre de seiche, jus crémé de Chorizo Ibérique et poivron

DESSERTS (au choix)

- Pavlova aux fraises de saison et kiwi, sorbet Gariguettes
- Baba au Rhum ambré Saint James, chantilly vanille Bourbon et agrumes
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat St Domingue, chantilly Pralin
- Pain perdu aux fruits rouges, chantilly et glace à la vanille bourbon
- Duo de petits palets Rose-Framboise, terreau chocolat, sorbet Litchi
- Assiette de 3 fromages de Chez Grégory GIRAUDON - *(Supplément 2 €)*