



LA CARTE

Nos entrées

- Escabèche de langoustine et moules de Bouchot coulis de poivron rouge et basilic

16,90€

- Comme une tartelette, caviar d'aubergines, pommes et tomates confites, crumble aux graines, copeaux de viande de grison

15,50€

- Les huitres Marennes Oléron n°4 perles de citron

- Les 6 pièces

10,80€

- Les 8 pièces

14,40€

Nos plats

- Le Veau en crouste de betteraves et cerises, légumes printaniers émulsion de fanes de persil et son jus de veau

26,90€

- Thon rouge en tataki, sauce ponzu, mousseline de patates douce, avocat snacké au poivre fumé

25,90€



L'ANCRE
NOIRE
LA CARTE

Nos desserts

-Revisite de la foret noire

12,00€

*Pain perdu à la crème légère, fraises et émulsion
de crème anglaise*

12,00€

Écrin de fromages de nos régions

14,00€



L'ANCRE NOIRE

LA CARTE

Menu l'Ancre Noire 46,00€ ttc

Nos entrées au choix

- *Escabèche de langoustine et moules de Bouchot, coulis de poivron rouge et basilic*

Ou

- *Gomme une tartelette, caviar d'aubergines, pommes et tomates confites, crumble de graines, copeaux de viande de grison*

Nos plats au choix

- *Le veau en croustade de betteraves et cerises, légumes printaniers, émulsion de fanes de persil et jus de veau*

Ou

- *Thon rouge en tataki sauce ponzu, mousseline de patates douces et avocats snacké au poivre fumé*

Nos Desserts au choix à la carte



L'ANCRE NOIRE

LA CARTE

Déjeuner à l'ardoise

Entrée, plat, dessert

25.90€ttc

Entrée, plat ou plat, dessert

20.90€ttc

Menu Ancre noire

46,00€ttc

Diner à l'ardoise

Entrée, plat dessert 29,00€ttc

Entrée, plat ou plat dessert 24,00€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



L'ANCRE NOIRE

LA CARTE

