

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



ENTREES (au choix)

- Saumon Fumé par nos soins, mousse de yaourt grec au citron vert, concombre mariné à la menthe, pickles de moutarde, Sorbet concombre
- Croustillants de langoustines, basilic, laque d'épices et petite salade, mangue et noix de cajou
- Tartare de Thon rouge, avocat, vinaigrette asiatique, sorbet wasabi, sablé parmesan à l'encre de seiche
- 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 Saumon Bömlö, mousse hollandaise au Yuzu, Billes de Courgettes, Chou bimi et artichaut bouquet
- Dos de Cabillaud, crème de Langoustines au Curry, méli-mélo de carottes, chou Pakchoï
- Poulpe snacké, Chimichurri aux pistaches et herbes, risotto à l'encre de seiche, jus crémé de Chorizo Ibérique et poivron
- 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, girolles sautées, jeunes carottes fanes

DESSERTS (au choix)

- Pavlova Abricot – Pêche - Framboise, chantilly vanille, sorbet pêche de vigne
- 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
- « La Fraise » *Fraises de Saison, biscuit Pistache, Mousse légère à la vanille Bourbon, tuile noire sésame, sorbet fraise*