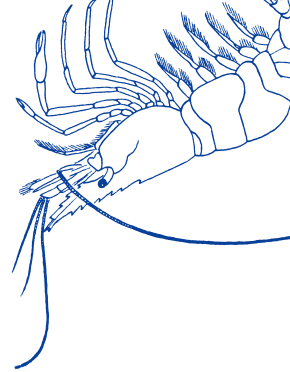


# Nos fruits de mer



Composez vos assiettes ou plateaux au gré de vos envies.



**Huitres spéciales de claire** : *La Spéciale de Claire se distingue de la Fine de Claire par une chair plus ferme, un volume en bouche généreux et un équilibre subtil entre douceur et salinité.*

3 pièces	7,35€
6 pièces	14,70€
9 pièces	22€
12 pièces	29€



**Nos Bulots** : *Cuisinés dans nos cuisines, dans un bouillon au subtil mélange d'aromates et d'épices sélectionnées.*

Les 100g (env. 5p/100g)	4,70€
Soit une dizaine de bulots pour	9,40€



**Nos Crevettes roses** : *D'origine sauvage, ces crevettes vous feront redécouvrir la vraie texture d'une chair ferme et croquante ! Elles sont soigneusement cuites dans notre bouillon parfumé au Pimentón fumé et à la badiane. (Selon la saison, leur carapace peut être plus fine en raison de la mue.)*

Les 100g (env. 3p/100g)	4,90€
Soit environ 6 pièces pour	9,80€



**Nos Langoustines** : *Nous choisissons le meilleur de la langoustine : la patte rouge ! Sa chair, plus ferme et savoureuse que la blanche, est cuite avec précision selon sa taille.*

Les 100g (env. 3p/100g)	6,90€
Soit environ 6 pièces pour	14€



**Nos Tourteaux** : *Cuits sous vide à basse température, ils sont soigneusement sélectionnés pour être bien pleins. Environ 400 à 600 g pièce.*

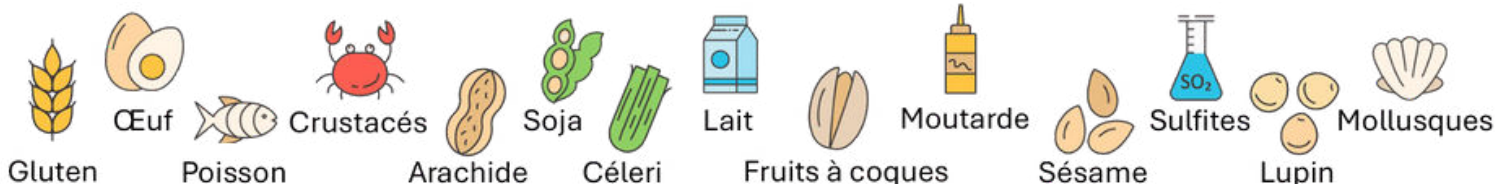
Les 100g	4,90€
Soit environ le 1/2 tourteau pour	12,25€

*Nos fruits de mer sont servis avec du beurre local « AOP Charentes-Poitou » 1/2 sel et notre mayonnaise maison.*

## Quelques propositions d'accords parfaits :

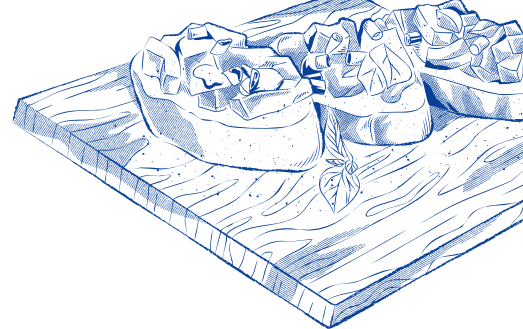
Saké japonais, Les Sorcières du Clos des Fées, Champagne Jamart... (voir la carte des vins)

Allergènes :





# Nos Entrées



**Terrine de Foie Gras maison, basse température mi-cuit** : *Cuisson précise pour une texture fondante, servie avec la créativité du chef du moment.*

Entrée (50g) \_\_\_\_\_ 14,90€  
Entrée gourmande (80g) \_\_\_\_\_ 19,90€



**Rillettes de poissons fumés maison** : *En fonction des retours de pêche « local », et au gré de nos fumages, nous réalisons notre recette. Herbes et agrumes viendront délicatement relever l'ensemble.*

Assiette apéritive \_\_\_\_\_ 9,90€  
Assiette gourmande \_\_\_\_\_ 16,90€



**Soupe de Poisson, Gourgale & Crustacés** : *Bien évidemment maison.*

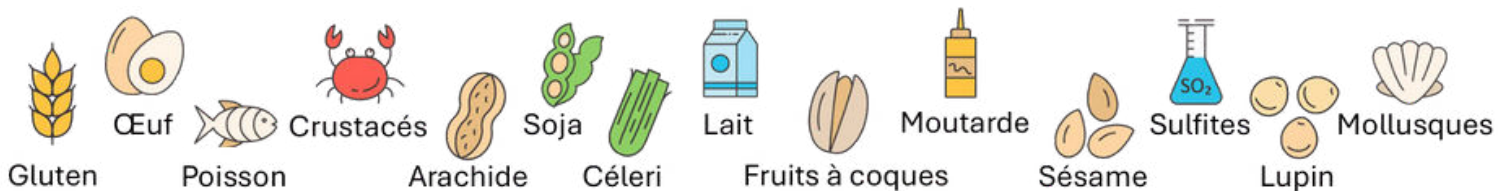
*En fonction de la saison, des retours de pêches, et de la créativité du chef ; nous vous proposons une soupe qui vous rappellera celle du passé ; moulinée avec soin, question d'onctuosité ... Associations d'accompagnements maison inattendues !* \_\_\_\_\_

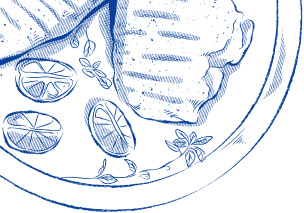
12,50€

## Quelques propositions d'accords parfaits :

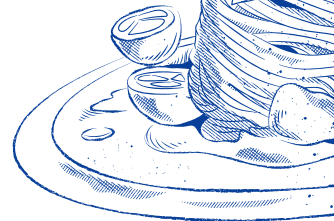
Saké japonais, Spritz des Dunes, Bières île & elle... (voir la carte des vins)

Allergènes :





# Nos Plats



Accompagnement au choix : Frites cuites à la graisse de Bœuf (variété de pomme de terre sélectionnée par nos soins) ou marché du jour (légumes, riz,...) *Supplément garniture 5,50€*

## Nos viandes :



Le Travers de Cochon « Label Rouge » : Cuisson basse température durant une dizaine d'heures. Le travers comme nous l'entendons : Poitrine de cochon fondante et laquée avec une réduction du jus de la cuisson, de jus d'orange, & miel.

Pour les aficionados des viandes grasses.

19,50€



Le Magret (env. 400g) : D'origine française, environ 350g délicatement fumé aux aiguilles de pins. Je vous invite à redécouvrir le magret de canard...

1/2 magret 19,50€

Entier 29,50€



La Picanha de veau (env. 300g) : C'est la découpe star de la cuisine brésilienne, la pointe du rumsteck. La légère couche de gras garantie une tendreté et des saveurs à la cuisson. Sauce au fumet de champignons.

28€

## Nos poissons et spécialités :



Le Merlu : Tronçon poché au bouillon de coco, sauce beurre blanc « vert » 24,90€



Le Poulpe : Tout un savoir-faire : la tendresse surprenante d'un mollusque souvent réputé élastique... Délicatement fumé aux aiguilles de pin après une cuisson sous vide à basse température... Laissez-vous surprendre ! 28€



La sole Brune, meunière au citron vert : Un grand classique, rosée à l'arête. La sole brune, la meilleure des variétés, séduit par sa chair ferme très appréciée des fins gourmets... Une belle pièce épaisse d'environ 350 g ! 39€



Arroz Francia : « Paëlla » en dehors des traditions ibériques, accompagnée en fonction du marché.

1 personne 25€

2 personnes 48€

Régime de santé ou de conviction : Le chef sera à l'écoute pour vous proposer une recette respectant vos besoins ou envies, Plat végétarien 22€

Allergènes :



Gluten



Oeuf



Poisson



Crustacés



Arachide



Soja



Céleri



Lait



Fruits à coques



Moutarde



Sésame



Sulfites

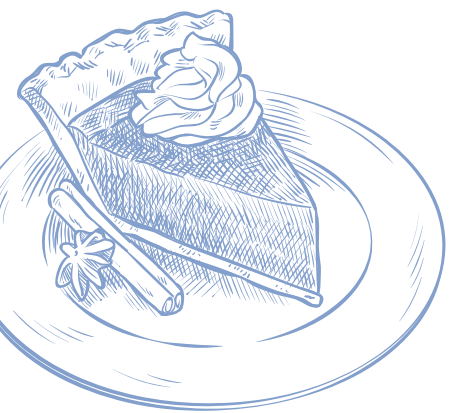


Lupin



Mollusques










# Nos Desserts




*Moins de sucre, plus de goût !*



  **Le Merveilleux au Chocolat** : Notre Chef s'attaque au succès du moment, mais à sa manière. Meringue pour le croquant, crème fouettée au café, copeaux chocolat... ganache montée chocolat de St Domingue ! \_\_\_\_\_ **9,90€**

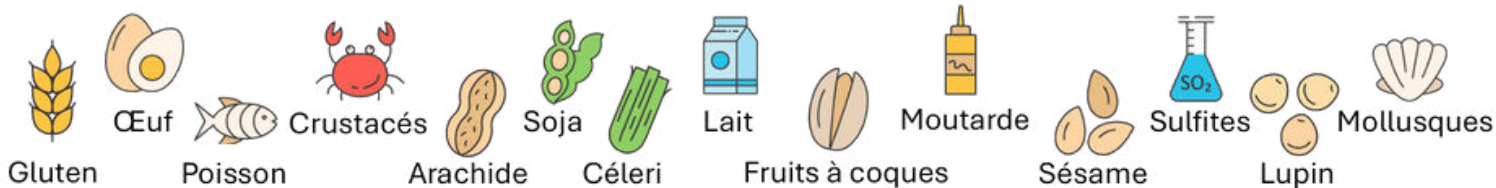
   **Mon Baba à moi, rhum ou cognac** : Un biscuit différent, plus délicat, imbibé d'un sirop de miel et d'agrumes sans alcool, accompagné d'un shooter au choix : rhum de Guadeloupe (Damoiseau) ou cognac de l'île d'Oléron.

*Petit conseil : goûtez d'abord sans le shooter... vous hésiterez peut-être ensuite : imbiber le biscuit ou ou boire le shooter ?* \_\_\_\_\_ **9,90€**

   **Le Camembert pané coulant, sauce caramel et fruits secs** : Un mariage qui va faire chanter les papilles. \_\_\_\_\_ **10,90€**

  **Glace ou Sorbets maison** : Glace et sorbets sont faits maison. Moins de sucre, plus de goût ! *Glace vanille de l'île Maurice, Sorbet framboise, Mûre, Bergamote, Fraise.* La «boule» **3,80€**

Allergènes :



Service compris