



Notre Carte

Par Guillaume Fleury, notre chef





Tous nos plats sont, «faits maison».

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, certains d'entre eux peuvent manquer.

«La qualité des produits est une priorité dans notre établissement, c'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous connaissons la manière de travailler et avec qui nous avons une relation de confiance.»

Prix nets exprimés en euros. Taxes & services compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



Nos entrées

Les huîtres de David Hervé et ses condiments :

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron. Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres	26 €
Les 9 huîtres (suppl. 8 € en formule).....	37 €
Les 12 huîtres (suppl. 17 € en formule).....	48 €

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

Oeuf parfait, poitrine de cochon de Tubersent, 18 €
oignons et échalotes confits au vin rouge.

Cocos de Paimpol, fenouil et poivrons confits en salade, 18 €
sardines millésimées JC David

Tartare de boeuf maturé, caviar Osciètre d'Aquitaine, 45 €
et pomme Anna en chaud-froid (suppl. 15 € en formule)

Mi-Cuit de foie gras mariné aux poivres de Kampot et à la Williamine 25 €
(100 gr environ, chutney du moment, toasts)

* Hors formule



Plats

Souris d'agneau confite aux aromates et grenailles rôties	30 €
Steak aux poivres	42 €
<i>(contre-filet mûré, poivres de Kampot) (suppl. 5 € en formule)</i>	
Filet de veau, fine croûte d'herbes, girolles et cidre fermier	37 €
Saint-Pierre rôti, crémeux de coquillages au safran et épinards	37 €
Bar à la plancha, fenouil et bouillon vert	32 €
Sole petit bateau, poêlée ou grillée*	45 €
<i>(Selon arrivage)</i>	
Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces*	Prix au cours
<i>(selon arrivage, environ 500 gr, voir ardoise)</i>	
Côte de boeuf mûrée* (sélection de notre boucher, pour 2 personnes)	120 €
<i>(selon arrivage, environ 1 kg)</i>	

* Hors formule



Desserts

Par Morgane Fontaine, notre pâtissière

Chocolat, café, caramel	13 €
Le coing	13 €
Yuzu et fruits secs caramélisés	13 €
Poire fenouil agrumes	13 €
Crêpes Suzette* (Pour 2) (selon disponibilité)	45 €
Assiette de sorbets et glaces de la maison Veron, artisan glacier: (Cacao, praliné, pomme cidre, vanille, yuzu, passion)	
1 parfum	5 €
2 parfums	8 €
3 parfums	11 €
Sélection de fromages de notre Maître affineur Philippe Olivier	14 €
<i>(sélection de 5 fromages selon la saison)</i>	

* Hors formule



Composez vous-même votre menu...

Entrée + Plat + Dessert - 65 €

6 huîtres + Entrée + Plat + Dessert - 89 €





À partager

Les huîtres de David Hervé et ses condiments :

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron. Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres 26 €

Les 9 huîtres 37 €

Les 12 huîtres 48 €

Jambon de porc noir de Bigorre, 20 mois d'affinage 21 €

(100 gr environ, légumes marinés, beurre demi-sel, toasts)

Caviar Oscietre d'Aquitaine (pain, blinis, beurre, crème fraîche) 80 €

(30 gr environ)



Menu Enfant 20 €

Steak de boeuf

ou

Poisson

ou

Un plat adapté à l'appétit des tout-petits



1 boule de glace

ou

Crêpe au sucre, ou au caramel

ou

Un de nos desserts adaptés aux tout-petits