



ENTREES

Huîtres de nos côtes N°2

Les 6 13,20 € / Les 9 19,40€ / Les 12 25,20€

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes, 17,90 €
gelée de mangue, biscuit aux noisettes et Fleur de sel.*

*Le velouté de butternut, patate douce et carottes, 12.90 €
croûtons et poitrine grillée, sauce blanche au fromage italien.*

*Le gratiné d'escargots bio de la maison 'Royer', 15,90 €
champignons et guanciale, infusion à l'ail confit.*

*Le saumon fumé par nos soins, vinaigrette aux agrumes 15,90 €
et herbes folles, chantilly à la mandarine, gressin au romarin.*

*Les beignets de gambas,
mousseline d'héliantis, crémeux au miso blanc 17,90 €*

PLATS

*La choucroute de la mer, émulsion à l'échalote confite 22,00 €
(trilogie de poissons, langoustine et crevette)*

*L'émincé de filet de canard rôti sur peau,
jus aux notes de miel, gingembre et orange. 21,00€*

*Les noix de St Jacques marinées, juste poêlées,
beurre blanc façon 'Le Robinson'. 24,00 €*

*Le filet de bœuf français bardé, (race à viande) poêlé au beurre moussoux,
velouté d'échalions au poivre noir. 24,00 €*

Tributaires du marché et du meilleur soin apporté au choix de nos produits,
nous pouvons parfois manquer d'un plat proposé. Merci de votre aimable compréhension

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison
Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande