

LA CARTE

■ ■ ■ ■ Côté saveur

	€
Assiette de jambon sérano , guindillas et salade mêlée	19.50
Galette croustillante minute de cochon de lait, foie gras poêlé	20.50
Mesclun de ris de veau et langoustines rôties et tomates confites	21.10
Terrine de foie gras de canard au Pineau et Cognac, fleur de sel	19.80
Foie gras poêlée au melon caramélisé sauce au Pineau et Pistache	21.20
Croustillant d'asperges blanches au jambon sérano et mousse de péquillos	17.10
Rosace de melon et jambon sérano, guindillas	16.90
Eventail d'asperges blanches aux appétits, frisson de jambon sérano	15.90
Vichyssoise d'asperges blanches aux langoustines rôties et caviar de hareng avruga	19.50
Omelette aux pleurotes et persillade, salade verte	17.20
Escargots petits gris sauvage à la charentaise (30 pièces environ)	15.80

■ ■ ■ ■ Côté fraîcheur marine

Huîtres N°3 spéciales (Papin) la douzaine,crépinette maison	24.50
Huîtres N°3 fines de claires (Papin) la douzaine, crépinette maison	19.50
Tartare de dorade minute au citron vert à la coriandre fraîche et cacahouètes	21.40
Langoustines rôties, chutney de pommes ananas à l'huile de curcuma	21.90
Frito Mixto tempura de gambas et langoustines aux quatre parfums	20.50
Nems aux trois saveurs sauce aigre douce (gambas, langoustines et lotte)	19.60

■ ■ ■ ■ Côté Atlantique en direct de la Côtinière

Mixed grill royal de poissons sauce à l'Espagnol (Bar, Saint-Pierre,barbue,rascasse,dorade)	24.00
Sole entière selon votre goût (vapeur, grillée ou meunière)	30.80
Tronçon de gros turbot de la Cotinière rôti meunière aux asperges blanches	35.90
Pavé rascasse rôti en écailles de chorizo perlé à l'huile d'olive	26.50
Epais pavé de dorade sare piqué au magret de canard séché	27.70
Pavé de rascasse en écailles de courgettes sauce crustacés	26.50
Pot au feu de la mer parfumée au basilic	26.30
Filet de Saint-Pierre en algues « Nory » perlé à l'huile d'olive	28.10
Pissaladière aux 5 poissons à la concassée de tomate fraîche	25.90
Fricassée de penne et lotte rôties sauce crémeuse aux trompettes de la mort	28.70
Goujonnettes de Saint-Pierre grillées à l'huile d'olive et citron, fleur de sel	28.10
Risotto aux trompettes de la mort, gambas et langoustines rôties, parmesan	25.10
Brochette de gambas et langoustines grillées à l'huile de vanille, petits légumes	24.20
Pavé de bar grillé à l'huile d'olive et fleur de sel, petits légumes au wok	29.90
Pavé de dorade royale rôti au miel milles fleurs et asperges blanches	29.50
Fricassée de lotte rôtie sauce à l'Espagnole, frisson de jambon sérano	28.70
Tagliatelles légèrement crémees aux gambas et langoustines rôties, parmesan	22.10

■ ■ ■ ■ Côté terroir

Le tigre qui pleure, pommes Pont-neuf	25.50
Fricassée de rognons de veau en persillade flambés au cognac	25.10
Poêlée de ris de veau aux trompettes de la mort légèrement crémees	29.90
Faux filet grillé beurre maître d'hôtel (400 gr environ)	25.10
Escargots petits gris sauvage à la Charentaise (50 pièces environ)	23.90
Fricassée de cochon de lait du Pays-Basque aux fèves	25.70
Tournedos de bœuf et foie gras poêlés sauce Bordelaise, pommes Pont-neuf	29.50

Propositions en bleu : Les tops du marché recommandés par Jean-Christophe Roger

Prix nets, taxes et services inclus, boissons non comprises. Toutes les viandes bovines qui vous sont proposées sont d'origine Française les abats sont d'origine des Pays-Bas