

A la Carte...

Plateaux de fruits de mer « sur mesure » sur commande

Assiette de Tapas (plat) 25€

Magret et saumon fumé, foie gras mi-cuit, œuf à la coque, cornet de frites

Assiette de tapas à partager 10€/personne

Magret fumé, Serrano, grillons Charentais, saumon fumé, foie gras

Entrées

Les Huîtres Papin :

N°3 Fines: les 6: 12,00€ les 9: 17,00€ les 12: 22,00€

N°3 Spéciales: les 6: 14,00€ les 9: 20,00€ les 12: 26,00€

Foie gras poêlé, fricassée de poireaux au jus miel pignons 17€

Filets de caille rôtis, purée de courge et raisin au Pineau 17€

Assiette de saumon fumé par nos soins, tartines de beurre ½ sel 16€

Œuf à la coque, granité de truffe noire et ses mouillettes 19€

Poissons

Filet de rouget, émulsion vanille Tonka et panais glacés 25€

Parrillada de poissons, vinaigrette vierge à la tomate fraîche 25€

Daurade à l'unilatérale et sa compote pommes, coings, céleri 25€

Wok thaï de gambas à la menthe fraîche 25€

Homard entier poêlé au Pineau 35€

Viandes

Ris de veau et langoustines aux oignons blancs 32€

Magret de canard, flanquée de frites et salade verte 20€

L'entrecôte, flanquée de frites et salade verte 24€

Omelette truffées, jambon Serrano et salade verte 18€

Filet de bœuf et foie gras poêlé, jus de veau à la truffe 28€

Desserts : 10€

Cake fondant à l'orange comme un Baba et chantilly Baileys

Crème brûlée au speculoos

Fondant de chocolat grand cru et sa crème anglaise (à commander en début de repas)

L'expresso du petit poucet

Pruneaux au vin rouge, mousse betterave framboise et éclats choco

Prix nets, service compris, tous changements entraineront un supplément