

# 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: 19,00€ les 12: 24,00€

N°3 Spéciales: les 6: 15,00€ les 9: 22,00€ les 12: 28,00€

Emincé de blanc de seiche, parmesan et tomates séchées 16€

Salade d'asperges blanches, queues de langoustines rôties 17€

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

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

## Poissons

Dos de bar légèrement fumé aux petits légumes de printemps 25€

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

Maigre poêlé au beurre de thym, petits pois, asperges vertes 25€

Turbot rôti, poireaux et pommes de terre, sauce matelote 25€

Homard entier poêlé au Pineau des Charentes 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€

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

## Desserts : 10€

Macaron ananas, glace rhum raisins

Crème brûlée à la vanille

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

L'expresso du petit poucet

Barre trois chocolats, biscuit praliné, chutney mangue épicée

Prix nets, service compris, tous changements entraineront un supplément