

Les p'tits plaisirs à partager

La conserverie

Ramon Peña

- La ventrèche de thon : 14,50€
- Les petites sardines à l'huile d'olive : 15€
- Les calamars à l'huile d'olive : 15€

La Maison Carrère

- Pâté de canard au foie gras : 14,50€
-

Formule découverte

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 48€

Entrée + Plat + Dessert : 56€

Entrée unique : 17€ / Plat unique : 34€ / Dessert unique : 14€

Plat en direct : 15 min d'attente. Tous nos desserts sont pris à la commande.
Nous remercions notre aimable clientèle de leur compréhension.

Les entrées « découverte »

Le cèpe

En raviole juste pochée, écume au lard de Bigorre, petits croûtons et jus corsé.

La gambas

Flambée au pastis charentais, nuage chlorophyle, jus de tête, fine purée de fenouil.

Le foie gras

Braisé et fumé au « Green Egg », purée de Jack be little à l'orange, chips de zeste, décoction kéfir.

L'huître de Mornac-sur-Seudre

De chez Jérôme et Katia MIET, sélection du Chef par 6, servies avec un beurre maison aux algues, perles de vinaigre, citron.

Les plats « découverte »

La volaille de Challans

En portefeuille de foie gras, sauce Albuféra,
fine purée de céleri aux 4 épices.

La lotte

En médaillon croustillant, espuma aioli, jus à l'olive noire,
tombée d'épinards frais.

L'onglet Angus

Saisi à la braise, tatin d'échalion confit,
jus à la moëlle et ail noir.

Le lieu noir de ligne

Rôti au beurre citronné, salsifis glacés,
génoise à l'estragon.

Les desserts « découverte »

Les fruits rouges

Mixés au naturel, nuage litchi,
givre à la violette.

Le chocolat Macaé

En fine tartelette, feuillantine pralinée,
crème glacée fève tonka.

La figue

Rôtie à la badiane, sabayon au pain d'épices,
lait ribot glacé.

L'assiette de fromages affinés

Sélection du Chef.

Menu enfant

Plat + Dessert : 14€

Plat unique : 11€

Les plats au choix

Aiguillettes de poulet croustillantes,
écrasé de pommes de terre
maison.

Ou

Colin pané, écrasé de pommes de
terre maison.

Dessert

Pot de glace bio parfum vanille,
chocolat ou fraise.
