

ENTRÉES



Ceviche de Maigre

12€

Tranches de poisson maigre de l'Atlantique, marinées avec citron vert, coriandre, et touche de piment doux.

Tartare de Saint-Jacques

14€

Saint-Jacques fraîches avec huile d'olive, zestes de citron et caviar d'aubergine fumée.

Salade de Salicorne et Moules

10€

Jeunes pousses, salicorne croquante, moules de bouchot et vinaigrette aux agrumes.

PLATS



Cabillaud Rôti et Écrasé de Pommes de Terre

22€

Filet de cabillaud de l'Atlantique sur un lit de pommes de terre écrasées au beurre salé, sauce beurre blanc.

Magret de Canard et Caramel de Pineau

24€

Magret de canard grillé, servi avec une sauce au caramel de Pineau des Charentes et légumes de saison.

Risotto aux Langoustines

26€

Risotto crémeux à l'encre de seiche, garni de langoustines fraîches juste snackées.

DESSERTS



Tartelette à la Fleur de Sel

8€

Crème caramel au beurre salé, sur une pâte sablée avec un soupçon de fleur de sel de l'Île de Ré.

Millefeuille au Pineau des Charentes

9€

Feuilletage croustillant, crème légère parfumée au Pineau et fruits rouges.

Glace Artisanale au Cognac

7€

Boule de glace onctueuse parfumée au Cognac de la région

BOISSONS



Vin rouge ou blanc du mois

5.50€

Sélection de vins français locaux

Verre de Pineau des Charentes

6€

Liqueur douce et fruitée de la région

Cocktail "Rochelais"

8€

Mélange de rhum, sirop de citron et menthe fraîche, avec une touche de fleur de sel.