

# La Carte

## Les Entrées :

Salade croquante de légumes aux crevettes croustillantes, sauce aigre douce	10 €
Soupe de poissons et sa garniture	9 €
Terrine de chèvre frais aux figues, vinaigrette de noix	9 €
Saumon mariné à l'aneth, tartare de légumes et sauce aigrelette	10 €

## Les Plats

Pièce du boucher à la plancha, sauce Bordelaise	22 €
Gigot d'agneau aux herbes	24 €
Parilladas de Poissons	20 €
Dos de cabillaud au chorizo	20 €

## Les Garnitures

Gratin de courgettes au curry  
et  
Pommes de terre sautées

## Les incontournables

Assiette de 6 huîtres n° 3 Marennes Oléron	17 €
Planche de charcuteries	15 €
Assiette de Fromages	9 €

## Les Desserts

Carpaccio d'ananas à la sauge ananas « de notre jardin » et son sorbet	9 €
Clafoutis mirabelles	8 €
Marquise au chocolat, crème à l'orange	9 €
Assortiments de glaces et sorbets (3 boules)	9 €
(2 boules)	7 €
(1 boule)	4,50 €
Supplément chantilly	1 €

Sorbet : citron vert, citron jaune, cassis, fraise, framboise, fruits de la passion, mangue, poire, ananas, orange sanguine, pineau des Charentes

Glaces : chocolat, vanille, pistache, café, rhum raisin, cognac raisin, noix de coco, caramel

**Pour votre confort,  
merci de commander les desserts en début de repas.**

Taxes et service compris  
Boissons non comprises

*Les chèques ne sont pas acceptés dans l'établissement*