

La Carte

Les Entrées

Queues de crevettes croustillantes, savarin de semoule et sauce aigre douce	12 €
Terrine de courgettes au tourteau, sauce curry	10 €
Soupe de poissons et sa garniture	9 €
Chèvre fermier rôti au miel sur pomme	11 €

Les Plats

Cœur de rumsteck « V.B.F. » à la plancha, sauce Bordelaise	26 €
Tranche de gigot d' agneau aux herbes	24 €
Dos d' églefin à la sauge du jardin	22 €
Filet de dorade rôti, sauce vierge	20 €

Les Garnitures

Fondue de poireaux
et
Pommes de terre sautées de l' Ile de Ré

Les Incontournables

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

Les Desserts

Crème brûlée à la fleur de cerisier	8 €
Baba fraises chantilly	8 €
Gaspacho d' ananas et son sorbet	9 €
Assortiments de glaces et sorbets (3 boules)	9 €
(2 boules)	7 €
(1 boule)	4,50 €
Supplément chantilly	1 €

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

Glaces : chocolat, vanille, pistache, café, cognac raisin, caramel

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