

Pour commencer

Nos entrées de saison

***Le duo de poissons : saumon en gravlax et ceviche de maigre sauce soja et**

gingembre.....12.00 €

En duo : fine tranche de saumon « cuit » au gros sel et à l'aneth servi avec une moutarde douce à l'aneth et fine tranche de maigre « cuit » au citron vert et marinée à la sauce soja et au gingembre.

***Les céphalopodes à la plancha, accompagnés de poivron, chorizo**

et piment d'Espelette.....11.50 €

Encornets, calamars ou petites seiches cuits à la plancha et relevés au chorizo et au piment d'Espelette.

Nos classiques

*** Le buffet d'entrées « à volonté »11.50 €**

Choix « à volonté » de crudités, de salades composées maison, de charcuteries & de fruits de mer (quelques entrées comme le pâté, les salaisons, le hareng saur à l'huile et les pâtes feuilletées ou brisées pour la confection des quiches ne sont pas faites maison).

*** Les cagouilles à la charentaise.....12.50 €**

Environ 2 douzaines d'escargots « petits gris » cuisinés avec de la chair à saucisse, poitrine, tomates, vin blanc, condiments et herbes.

*** La douzaine d'huîtres n°3 fines de claire21.00 €**

Une douzaine d'huîtres n°3 du bassin de Marennes Oléron, affinées en claire, servie avec du citron et une vinaigrette à l'échalote.

*** La petite terrine de foie gras mi-cuit maison18.00 €**

Dans une petite terrine en fonte un morceau de foie gras (Sud ouest France) mi-cuit maison, servi avec un confit d'oignon et un pain maison à la figue.