

# Pour commencer

## Nos entrées de saison 🏠

- \* **La cassolette de Saint-Jacques et de langoustines sauce corail**..... 15.00 €  
*Cassolette de Saint-Jacques et de langoustines, agrémentée de coques, cuite dans une sauce crémée au corail et fumet de langoustine, gratinée au four.*
- \* **Les céphalopodes à la plancha, accompagnés de poivron, chorizo et piment d'Espelette**..... 12.50 €  
*Encornets, soupions ou petites seiches cuits à la plancha et relevés au chorizo et au piment d'Espelette.*

## Nos classiques 🏠

- \* **Le buffet d'entrées « à volonté »** ..... 12.50 €  
*Choix « à volonté », de salades composées maison, de charcuteries & de fruits de mer ( toutes les salades sont élaborées par nos soins avec des produits non finis, les fruits de mers sont frais ,cuits et assaisonnés dans notre cuisine, seul les salaisons et la pâte feuilletée ne sont pas faites dans notre cuisine) .*
- \* **Les cagouilles à la charentaise**..... 13.00 €  
*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 claire** ..... 21.00 €  
*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 (origine sud ouest France) mi-cuite maison** ..... 18.00 €  
*Dans une petite terrine, un foie gras mi-cuit, servi avec un pressé de légumes grillés.*
- \* **La soupe de poissons faite entièrement dans nos cuisines**..... 10.00 €  
*Soupe de poissons maison, servie avec une rouille au safran maison, emmental râpé et pain grillé à l'ail.*