

Pour commencer

Nos entrées de saison

- * Les Saint-Jacques sur sa brioche toastée, sauce vierge au pesto 15.00 €
Noix de Saint-jacques fraîches sur une tranche de brioche toastée et accompagnées d'une vinaigrette aux herbes et au condiments.
- * 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.