

NOS ENTREES

Pour la fraîcheur « été oblige » soupe glacé de melon charentais et son Jambon de Parme.

17 €;

« incontournable salade niçoise, thon confit par nos soins.

17 €;

Assiette de neuf huîtres n°3 Marennes Oléron, fines de claires

18 €;

Carpaccio d'espadon, marinade minute au citron vert.

19 €;

Salade d'artichauts grillés, salade roquette et parmesan, jambon de Pata Negra

21 €;

Nems de langoustines à l'estragon, salade fraîcheur à la Thaï, mangue et papaye verte.

21 €;

Tartare de bœuf (filet) à l'italienne, coupé au couteau, roquette, parmesan, tomates séchées et huile de truffes.

22 €;

Escalopes de foie gras de canard poêlées et pressées en terrine et son pain de campagne grillé
23 €

Salade de Langouste, vinaigrette aux agrumes et coriandre, petit mesclun aux éclats de noix de cajou
28 €

Assiette de la mer en dégustation « attention les yeux », tartare de thon comme un ceviche, saumon mariné par nos soins aux agrumes, nems de langoustines et salade de poulpe Niçoise.
34 €