

LA BARQUE DU PÊCHEUR

Notre chef s'engage à ne travailler qu'avec des arrivages frais de crustacés et de poissons, livrés trois fois par semaine. Nous privilégions les produits de qualité, sélectionnés exclusivement parmi les pêches de la veille pour une livraison matinale. Il est donc possible que certains produits soient momentanément indisponibles, afin de garantir une fraîcheur irréprochable à nos clients.

Crevettes grises ≈ 100g	10€	Oursins "selon arrivage" cours du jour entre 4€ et 6€ la pièce	
Bouquet de crevettes roses 6 pièces	11€	Couteaux en persillade - 12	13€
Assiette de bulots avec mayonnaise ≈ 330g - environ 16 pièces	12€	HUÎTRES CREUSES	12 PIÈCES
Tourteau ≈ 500g	25.9€	CHARENTE-MARENNES-OLÉRON	N°2 N°3
Amandes 6 pièces	8.50€	Fines de Clair peu charnues et salées	28.5€ 25€
Palourdes 6 pièces	11€	Spéciales Gillardeau très charnues, équilibre entre iode et douceur	48€ 44€
Moules d'Espagne 6 pièces	8.50€	Spéciales Cancale charnues et équilibrées	31€
		NORMANDIE	N°3
		Spéciales Utah Beach charnues et assez douces	41€

ENTRÉES

Ceviche de poisson du jour sauce leche de tigre à la coriandre, framboises et zestes de citrons confits	18€
Burrata compote de figues, vieux vinaigre balsamique, huile d'olive et basilic	27€
Saumon gravelax aux agrumes crème d'avocat et coriandre	18€
Oeuf façon meurette fondue de poireaux	13€

PLATS

T-Bone de veau ≈250g/300g pommes de terre croustillantes, haricots verts et sauce morilles	27€
Secret du chef (pièce de boeuf) façon thaï servie rôtie rosé, millefeuille de pommes de terre et vinaigrette de gingembre	27€
Suprême de volaille fermier sauce aux morilles, légumes du moment, écrasé de pommes de terre	23€
Filet de poisson du jour fondue de poireaux	24€
Foie de veau sauce framboise et légumes du moment	28€

DESSERTS

Dôme chocolat praliné	9€	Duo de crème brûlée	9€
Sablé crème pistache et fruits rouges	9€		

FROMAGES

Demi Saint-Marcellin affiné de la Mère Richard	6€	Assiette de fromages un demi Saint-Marcellin et comté affiné 36 mois	9€
---	----	---	----