

LE SCOOP

Carte et menu servis
Le 14 Février
Le midi et le soir

POUR COMMENCER

<i>Assiette de panisses (8 pièces), mayonnaise truffée</i>	13.90€
<i>Moules gratinées en persillade (10 pièces).....</i>	13.90€
<i>Tempura de gambas (6 pièces), sauce aigre douce</i>	13.90€
<i>Tempura de poulpe sauce aïoli.....</i>	13.90€
<i>Bouquet de crevettes cuites (6 pièces) mayonnaise truffée.....</i>	17.90€
<i>Huitres Marennes d'Oléron N°3 (6 pièces)</i>	17.90€

POUR CONTINUER

<i>Filet de daurade à la plancha et palourdes persillées</i>	26.90€
<i>Sauce aux palourdes, risotto crémeux et légumes poêlés</i>	
<i>Parillada Carryenne</i>	26.90€
<i>Filet de daurade, gambas grillées, filets de rouget, sauce aïoli, frites fraîches</i>	
<i>Steak de thon à la plancha.....</i>	27.90€
<i>Risotto crémeux et légumes poêlés</i>	
<i>Duo de filets de daurade et de loup</i>	32.90€
<i>À la plancha, sauce champagne, risotto crémeux et légumes poêlés</i>	
<i>Gambas grillées aux palourdes.....</i>	32.90€
<i>(5 pièces, décortiquées), palourdes sautées, risotto crémeux et légumes poêlés</i>	
<i>Magret de canard façon tataki (400g).....</i>	32.90€
<i>Sauce foie gras et champignons poêlés, purée de pommes de terre</i>	
<i>Entrecôte grillée « Simmental ».....</i>	32.90€
<i>Mayonnaise truffée, frites fraîches</i>	
<i>Plateau Lover.....</i>	34.90€
<i>6 huitres Marennes d'Oléron, 3 crevettes cuites, 6 bulots, 6 palourdes, 6 moules crues</i>	