

# La carte

## Entrées

### Coquillages & Crustacés

Huîtres Bio N°2 cresson et échalote, langoustines, bulots mayonnaise aux algues, praires vinaigrette piment et agrumes

14€

### Cromesquis de cagouille de Charente, crème de cresson et persil

Espuma de pommes de terre au piment d'Espelette, crispy de lard

12€

### Ravioles de homard et son jus de crustacés

14€

### Oeuf poché aux langoustines, petites crevettes et son fumet de langoustines

14€

## Plats

### Filet de bar, sauce aux agrumes

Crème de panais, millefeuille de pommes de terre, légumes rôtis

24€

### Poulpe grillé, sauce au citron confit

Pommes de terre grenaille de l'île de Ré, salade de fenouil

24€

### Homard au four entier 500g et son sabayon citron et persil

Purée de patates douces piment doux fumé, légumes rôtis

42€

### Salade plein champ de Homard entier à la mayonnaise légère

Salade Romaine, légumes à la russe, pousses, fleurs, radis, sauce japonaise

42€

### Onglet de bœuf Angus poêlé, aux échalotes confites et son jus réduit

Millefeuille de pommes de terre, légumes rôtis, pousses, réduction de jus de betterave

24€

### Ris de veau sauce Teriyaki, langoustines rôties

Crème de céleri à l'huile de sésame, épices Dukkah

28€

### Côte de veau cuite à basse température, sauce périgieux aux truffes noires

Millefeuille de pommes de terre, légumes rôtis, pousses, noisettes torréfiées

28€

## Fromages

### Chèvre mariné à l'huile et aux herbes

Compote de fruits "Vieux garçon" au pineau, salade

10€

## Desserts

### Soupe de fruits rouges

Sablé, glace d'amande, éclats de meringue

11€

### Sablé aux pommes caramélisées

Caramel de cidre, glace nata

10€

### Macaron de chocolat au nougat glacé

Crèmeux au chocolat noir, quenelle de panacotta à la vanille

10€

### Pavlova au chocolat noir et fèves de Tonka

Velouté au chocolat, caramel de chocolat onctueux

11€

Tous nos plats faits maison sont préparés à la demande et nécessitent un temps de réalisation d'environ 25 minutes. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts dont 70% proviennent de producteurs régionaux.

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux



RESTAURANT  
Côte et  
HOMARD