

## *Menu Royal*

*Choisissez une entrée, un plat, fromage et dessert : notre menu à 55,00 €*  
*Choisissez une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert : notre menu à 66,00 €*

### *Pour débiter*

*Fines escalopes de barbue marinées au poivre de Sèchuan  
vinaigrette à l'orange sanguine et vinaigre de riz*

*Ou*

*Terrine de foie gras poêlé,  
pruneaux cuits au vin épicié, tranche de pain à la pomme de terre*

*Ou*

*9 huîtres fines de claires n°3 de chez Mr Vollet (La Tremblade)*

### *Pour suivre*

#### *L'Océan*

*Filet de rouget saisi à la plancha  
compotée de fenouil et gingembre, et sa bisque crémée*

*Ou*

*Blanc de seiche et langoustines grillées  
rouleau tiède de riz « interdit », crème de coco et de curry*

#### *La Terre*

*Côte de veau lentement rôtie, légumes confits en cocotte, florentin de coppa séché*

*Ou*

*Pavé de taureau cuit « saignant »,  
rémoulade chaude de céleri rave aux câpres et pistache*

#### *En attente d'une gourmandise*

*Assiette du fromager, mesclun fraîcheur*

*Ou*

*Jonchée du marais à la crème de laurier amandé*

*Ou*

*Dégustation de fromages glacés, mesclun sucré*

*Ou*

*Fromage frais de chèvre, miel, échalote, ciboulette, poivre du moulin*

### *Pour terminer*

*Desserts au choix à la carte*