

"Tous nos produits sont maison & de saison, confectionnés à partir de produits frais.
Merci de nous excuser si un plat venait à manquer"

NOS ENTRÉES

- Velouté de butternut au mothais sur feuille, & son œuf parfait en croûte de Panko 18€
- Velouté de moules au chorizo & espuma de crustacés fumés 18€
- Mi cuit de foie gras Français IGP à l'çaï & yuzu, brioche toastée maison 23€
- Cocon croustillant de langoustines & sa bisque maison 23€
- Fraicheur de St Jacques Françaises fruit de la passion & shiso, radis noir mariné 23€

NOS CAVIARS

Maison Kaviari

- Gamme « Oscière Prestige »

Les 30gr.	88€
Les 50gr.	139€

Caviar provenant de l'esturgeon "Acipenser gueldenstaedtii". Ses grains sont de belle taille, réguliers, de couleur ambre à doré. Saveurs subtiles et marines. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse.

Sens 38781843, Les papilles se basculent à son contact

NOS POISSONS

- Filet de vieille rôti, jus de clémentine & thé matcha 30€
- Raviole de lieu jaune de ligne & coques, écume saké 37€
- Déclinaison autour de la lotte & sa sauce noix de coco, curry 39€
- Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, flambée sous vos yeux 42€
- Turbot rôti & son jus de poulet rôti 45€

- Notre plat végétarien 23€
(Légumes de saison en plusieurs façon & cuisson, œuf cocotte revisité suivant l'inspiration.
Avec ou sans fromages selon votre demande)

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Viandes

- Duo de lapin (râble rôti au lard fumé, cuisse confite) & son jus réduit à la graine de moutarde 30€
- Filet de Taureau Camarguais façon Wellington, jus de viande fumé au poivre Penja 41€
- Filet de bœuf de Galice Rubia Gallega, jus de viande corsé à l'ail noir 44€
*Elevée en toute liberté durant une dizaine d'années dans les montagnes avant d'être consommée.
Grâce à ce processus d'élevage stable, on obtient une viande à la fois tendre et légèrement salinée.*
- Bonbon croustillant d'Agneau d'Aquitaine, ris en tempura & jus corsé aux notes Moyen Orient 49€

«Kagoshima»

Bœuf 100% Japonais.

Les 100grs 79€

(Minimum 100 grammes, cuisson uniquement bleu ou saignante)

Une viande exceptionnelle et persillée grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), telles sont les qualités reconnues mondialement pour sa tendreté et sa saveur de beurre. De plus, le gras présent dans cette viande est reconnu pauvre en cholestérol, car il présente des acides gras essentiels, moins de graisses saturées qu'un autre bœuf. Cette qualité est due à plusieurs facteurs : alimentation surveillée, massages au saké, bière comme boisson et musique classique pour ne pas être stressés. En tout cas, là seraient les raisons de sa chair tendre marbrée qualifiée « caviar de la viande », qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.

Nos viandes sont sélectionnées par Lesage prestige, Sorovisa & Metzger.

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

NOS DESSERTS MAISONS

- Chariot de fromages sélectionné par « *La Fromagerie du Pays Savinois* » 13€
(Marché central de Royan et Boutique de Saujon, Fromages Artisanaux & Fermiers)
- La noisette 11€
(Autour de la noisette, coulis de gingembre & glace maison confiture de lait)
- La transparence 11€
(Revisite du baba au pineau, agrumes & thé fleur d'hibiscus)
- Mystère d'une sphère 13€
(Autour du chocolat noir & blanc, fruits exotiques, goyave, mangue & son sorbet maison goyave)
- L'Insolite 13€
(Autour de la poire, Baileys, morilles, chocolat blanc & glace maison au pain d'épices)

Sens 847835.. Les couleurs scintillent...

Menu des Petit-Salées

8€

De 3 à 18mois...

Purée maison inspiration du moment terre ou mer
Compote maison aux fruits de saison

Menu des Mômes

18€

Jusqu'à 10 ans.

Mise en bouche

Filet de vieille rôti, jus de clémentine & thé matcha

Ou

Filet de bœuf, sauce jus de viande à l'ail noir

Fondant choco-choco blanc

Ou

Déclinaison de nos glaces & sorbets maison (2 boules)
(Chocolat, vanille, café. Confiture de lait, pain d'épices,
Fraise Mara des bois, mangue, goyave, poire,)

Mignardises

Le 6514747 44€

37€ Entrée plat ou plat dessert (Le midi seulement)

Mise en bouche

Velouté de butternut au mothais sur feuille & son œuf parfait en croûte de Panko
Ou

Velouté de moules au chorizo, espuma de crustacés fumés

Filet de vieille rôti, jus de clémentine & thé matcha
Ou

Duo de lapin (râble rôti au lard fumé, cuisse confite)
& son jus réduit à la graine de moutarde

Chariot de fromages sélectionné par « *La Fromagerie du Pays Savinois* »
Supplément 13€

La noisette

Ou

La transparence

(Pour le Mystère d'une sphère ou L'insolite *Supplément 2€*)

Mignardises

Le 7367

54€

Mise en bouche

Mi cuit foie gras Français IGP à l'çaï & yuzu, brioche toastée maison
ou

Cocon croustillant de langoustines & sa bisque maison
ou

Fraicheur de St Jacques Françaises au fruit de la passion & shiso, radis noir mariné

Déclinaison autour de la lotte & sa sauce noix de coco, curry
ou

Raviole de lieu jaune de ligne & coques, écume saké
ou

Filet de Taureau Camarguais façon Wellington, jus de viande fumé au poivre Penja
ou

Filet de bœuf de Galice Rubia Gallega, jus de viande corsé à l'ail noir **Supplément 14€**
ou

« Kagoshima » en deux façons, Bœuf 100% Japonais. (100grs) **Supplément 49€**

Chariot de fromages sélectionné par « La Fromagerie du Pays Savinois »
Supplément 13€

L'Insolite

ou

Mystère d'une sphère

Mignardises

L'46764718466

89€

Ou tout le menu avec la Truffe noire Melanosporum 129€

"Laisser vous aller à vos sens."

(Prise de commande avant 13h le midi et le soir avant 20H30)

Mise en bouche

- Œuf cocotte revisité au foie gras, cuisson en direct.
- Fraicheur de St Jacques Françaises au fruit de la passion & shiso, radis noir mariné
- Turbot rôti & son jus de poulet rôti
- Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, Flambée sous vos yeux
- Bonbon croustillant d'Agneau d'Aquitaine, ris en tempura & jus corsé aux notes Moyen Orient
- Chariot de fromages sélectionné par « *La Fromagerie du Pays Savinois* »

Dessert de votre choix dans notre carte

Mignardises

Menu servi pour l'ensemble de la table