

Tous les vendredis de 19h à 21h30

## BUFFET DE LA MER 45 €



Huîtres fines n°3 Charente Maritime

Crevettes roses et grises, bulots, langoustines

Terrine de poissons Maison, maquereau fumé au poivre

Soupe de poisson et sa garniture

Quiche Maison au saumon et épinards

Salade Océane Maison

Antipasti de légumes

Assortiment de fromages

Fromage blanc fermier

Gâteau feuillantine au chocolat

Tarte aux poires Bourdaloue

Galette Charentaise

Fruits de saison

## OU SELECTION DE NOTRE CARTE

Salade Végétarienne 16

Salade, quinoa, carotte, lentilles vertes, betterave, baies de gogi graines de courges, fromage blanc frais aux herbes  
Salad, quinoa, carrot, green lentils, beetroot, gogi berries, pumpkin seeds, fresh white cheese with herbs

Salade IØ 16

Salade, boulgour, **tome charentaise**, lard grillé, marrons, raisins secs, radis  
Salad, bulgur, **cow cheese**, grilled bacon, chestnuts, grapes, radishes

Gravelax de lieu jaune à l'aneth, mascarpone à la betterave rouge 14

Yellow pollock gravelax with dill, mascarpone with red beetroot

Pennes, sauce au bleu Charentais et aux champignons « chamitad'elle » 16

Pennes with "chamitad'elle" mushrooms, **Charentais blue cheese sauce**

Gabirotte à la cacahuète et riz aux petits légumes à la façon Gueida 17

Peanuts Gabirotte and rice with small vegetables made by Gueida

Faux-filet de bœuf (220 gr) « Gaec Chagneaud », **sauce caramel de vin** 36

Pommes de terre sautées, carotte confite à l'orange spritz

Sirloin of local beef (220 gr), **wine caramel sauce**, fried potatoes, candied carrot with orange spritz

Buffet de desserts 10

Crème brûlée Maison à la vanille Bourbon 10

**MENU ENFANT** (jusqu'à 12 ans) 14

Possibilité de se servir au buffet de la mer ou le classique

(filet de poisson blanc, faux-filet, jambon blanc,  
accompagnements, desserts et boissons)

**Buffet de la Mer ADO** (jusqu'à 15 ans) 25

Les plats en gras correspondent à des allergènes