



SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

## Carte du soir

### LES ENTRÉES

---

**OEUF PARFAIT ET SHIITAKÉS DE LA CITADELLE\***,  
Déclinaison de Shiitakés, caviar d'aubergine au sésame noir.....15€

**MAQUEREAU LÉGEREMENT FUMÉ AU FOIN**.....14€  
Mousseline crémeuse de céleri et pomme verte, marinade umami

**GRILLON CHARENTAIS MAISON**,  
Toasts grillés, pickles, beurre infusé au thym.....12€

### LES PLATS

---

**POULPE SAUTÉ À LA CORIANDRE\***,  
Duo chaud-froid de patate douce, sauce chimichurri.....33€

**BAVETTE D'ALOYAU JUSTE SAISIE**,  
Ratatouille "déstructurée" .....28€

**ROUGET RÔTI EN DEUX CUISSONS**,  
Comme un risotto d'épeautre aux épices douces et coco, vierges d'herbes fraîches et piment.....28€

**EGLADE DE MOULES REVISITÉE**,  
Pommes grenailles rôties, sauce Boyard .....22€

### LES DESSERTS

---

**MOUSSE DE MELON AU ROMARIN**  
Coulis de pineau.....12€

**CHEESECAKE SPÉCULOOS**  
Caramel, fleur de sel, gel d'orange sanguine.....13€

\*Non inclus dans la formule 1/2 pension

TOUS NOS PLATS SONT FAITS «MAISON» ET À LA DEMANDE. PLAT EN DIRECT 20/30 MINUTES D'ATTENTE. MERCI DE VOTRE PATIENCE !



SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

## LE HOMARD BLEU

<b>LES HUÎTRES :</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
LA FINE N°3.....	13€.....	18€.....	22€.....

### MENU CHARENTAIS MIDI

Entrée-Plat-Dessert 29 €  
Entrée-Plat ou Plat-Dessert 25 €

#### ENTRÉES

6 HUÎTRES FINES N°3

OU

GRILLON CHARENTAIS MAISON

Toasts grillés, pickles de concombre,  
beurre infusé au thym

#### PLAT

EGLADE DE MOULE "REVISITÉE"

Pommes grenailles rôties, sauce Boyard

OU

EFFILOCHE DE BOEUF MOUTARDÉ

Galette de sarrasin, salade, grenailles rôties,  
coulis pois menthe

#### DESSERT

GALETTE CHARENTAISE TRADITIONNELLE

fourrée aux fruits, gel agrume

### MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

14€

PLAT

POULET PANÉ

pommes grenailles rôties

DESSERT

GLACE 2 BOULES