



LE HOMARD BLEU

LES ENTRÉES

GRILLON CHARENTAIS MAISON, Brioche au beurre d'ail.....	12€
HUÎTRES GRATINÉES, Sauce mornay au comté.....	14€
SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES, Crème de cajou et galette de sarrasin.....	16€

LES HUÎTRES

	6	9	12
LA FINE N°3.....	12€	16€	20€

LES PLATS

AGNEAU DE SEPT HEURES EFFILOCHÉ, Gâteau de butternut rôti, condiment châtaigne.....	28€
DOS DE LIEU NOIR BRÛLÉ, Risotto al salto aux girolles, condiment citron confit.....	26€
EGLADE DE MOULES REVISITÉE, Pommes grenailles rôties.....	21€

LES DESSERTS

CHÂTAIGNES EN DÉCLINAISON, figues confites et gel kumquat.....	12€
FINANCIER FAÇON "BABA AU COGNAC" et fruits.....	10€
ROQUEFORT, noix et poire au vin, en chaud et froid.....	10€



SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

MENU CHARENTAIS

MIDI - 25 €

ENTRÉES

6 HUITRES FINES N°3

Citron, beurre salé et vinaigre à l'échalote

OU

GRILLON CHARENTAIS MAISON

Crème de pickles, brioche au beurre d'ail

PLAT

EGLADE DE MOULE "REVISITÉE"

Pommes grenailles rôties

DESSERT

FINANCIER FAÇON" BABA AU COGNAC"

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

14€

PLAT

POULET PANÉ

pommes grenailles rôties

DESSERT

GLACE 2 BOULES