



SAINT-TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

LES HUITRES *

LES HUITRES FINES N°3.....6 : 12€9 : 17€.....12 : 21€

LES ENTRÉES

13 €

POULPE SAUTÉ À LA CORIANDRE (menu soir + 2 €)

Coulis chimichurri légèrement pimenté, patate douce

OEUF DE PRINTEMPS BIO 

Mayonnaise moutardée

GRILLON CHARENTAIS

Spécialité de charcuterie locale, pickles divers, beurre de poivrons et croûtons

BABA GANOUSH ET BURRATA 

Caviar d'aubergine à la crème de sésame, condiment persillé

LES PLATS

26€

PÊCHE DE LA CRIÉE

Poisson selon arrivage

BOUCHÉES DE SHIITAKES ET CREVETTES SAUVAGES

Crème de shiitakés

RAVIOLES DE BOEUF ET COURT BOUILLON SHOYU

Effiloché de paleron confit 15h, aubergines frites et condiment au sésame

RAVIOLES DE SHIITAKÉS 

Crème de shiitakés

ÉGLADE DE MOULES REVISITÉE

Moules flambées au cognac et fumées au foin, pommes de terres rôties, ketchup relevé

LES DESSERTS

11 €

CHEESECAKE AU SPECULOOS

Biscuit beurré et coulis de citron vert

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR ET SARRASIN

Compotée de pommes et tuile chocolat

MOUSSE DE FRUITS

En coque de chocolat

* Hors menu

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

MENU CHARENTAIS MIDI

19,50 €

ENTRÉE

LE GRILLON CHARENTAIS

pickles divers, beurre de poivrons
et croûtons

OU

4 HUITRES FINES N°3 OLERON

PLAT

EGLADE DE MOULES REVISITEE

Moules flambées au cognac et fumées au
foin, pommes de terres rôties, ketchup
relevé

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

14 €

POULET PANÉ

pommes grenailles rôties

BOULE DE GLACE