SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

HORS RÉVEILLONS ET 25 DÉCEMBRE

LES HUITRES :

	6	9	12
LA FINE MARENNES OLÉRON N°3	12€	16€	20€
LA SPÉCIALE ANCELIN N°4	17€	22€	28€

LES ENTRÉES :

TARTE FINE DE SAINT JACQUES EN TARTARE,
crème de poireaux fumée et condiment acidulé ..... 15€

GRILLON CHARENTAIS MAISON,
pickles de moutarde et ail confit ..... 12€

OEUF DE PRINTEMPS,
salsifis en deux façons et truffe noire ..... 15€

LES PLATS :

TRAVERS DE COCHON* DU SUD-OUEST CONFIT ET FUMÉ AU FOIN,
céleri et pommes aux amandes, Hollandaise moutarde et miel ..... 25€

LIEU NOIR EN CROÛTE D'HERBES,
crosnes et rutabagas rôtis, condiment herbeux ..... 24€

AUBERGINE EN FONDANT CROUSTILLANT,
gnocchis sautés au coulis de betterave et ricotta ..... 22€

LES DESSERTS :

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE,
crème glacée poire et miel ..... 12€

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR ET PIMENT D'ESPELETTE,
gel yuzu et tuile croustillante ..... 12€

OSSAU IRATY FERMIER,
condiment de piment et confit de poires ..... 12€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS «MAISON» ET À LA DEMANDE. VOTRE PATIENCE SERA RÉCOMPENSÉE !

*Viande origine France

SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

MENU DE NOËL

SUR RÉSERVATION - 24/12 SOIR & 25/12 MIDI

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS* MAISON, CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES ET TARTINE MOELLEUSE

ENTRÉE

TARTE FINE DE SAINT JACQUES EN TARTARE, CRÈME DE POIREAUX FUMÉE ET CONDIMENT ACIDULÉ

PLAT

SUPRÊME DE PINTADE* FUMÉ AU FOIN, CRÈME DE MORILLES, LÉGUMES GLACÉS ET MOUSSELINE DE CÉLERI,
GÂTEAU FONDANT DE POMMES DE TERRE

DESSERT

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR ET PIMENT D'ESPELETTE, GEL YUZU ET TUILE CROUSTILLANTE

80€ / PERSONNE

ACCORDS METS-VIN : 30€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS «MAISON» ET À LA DEMANDE. VOTRE PATIENCE SERA RÉCOMPENSÉE !

*Viande origine France

SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

MENU DE LA MER

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

SUR RÉSERVATION - 24/12 SOIR & 25/12 MIDI

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

150 G DE BULOTS, 3 HUITRES ANCELIN SPÉCIALES N°4, 3 LANGOUSTINES, 5 CREVETTES ROSES

MAYONNAISE À L'AIL, VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, BEURRE DEMI-SEL, CONDIMENT D'HERBES

PLAT

DEMI HOMARD RÔTI AU BEURRE D'AGRUME, LÉGUMES ENROBÉS ET COPEAUX DE TRUFFE NOIRE

DESSERT

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR ET PIMENT D'ESPELETTE, GEL YUZU ET TUILE CROUSTILLANTE

135€ / PERSONNE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS «MAISON» ET À LA DEMANDE. VOTRE PATIENCE SERA RÉCOMPENSÉE !

SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

SUR RÉSERVATION - 31/12 SOIR

AMUSE BOUCHE

LANGOUSTINES EN CEVICHE, ÉCUME CITRONNÉE

ENTRÉES

RISOTTO AL SALTO, PESTO DE ROQUETTE, CHAMPIGNONS FRITS

ET

FOIE GRAS* MAISON, CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES ET TARTINE MOELLEUSE

PLATS

LIEU NOIR RÔTI, CONDIMENT HERBEUX ET MOUSSELINE DE POTIMARRON

ET

COCHON* DU SUD OUEST EN FONDANT - CROUSTILLANT, SAUCE MOUTARDÉE ET TRUFFE NOIRE, GRATIN DE CÔTES DE BLETTES

DESSERT

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR ET PIMENT D'ESPELETTE, GEL YUZU ET TUILE CROUSTILLANTE

MIGNARDISES

FINANCIER ET GRANITÉ CHAMPAGNE

120€ / PERSONNE

ACCORDS METS-VIN : 55€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS «MAISON» ET À LA DEMANDE. VOTRE PATIENCE SERA RÉCOMPENSÉE !

*Viande origine France