

LA CUISINE D' O'BANEL

POUR COMMENCER

| | |
|--|-----------|
| FOIE GRAS POÊLÉ Chutney de mangues et toasts | 12€/21€ |
| TATAKI DE THON ROUGE Aromatisé selon marché | 12€/21€ |
| BÒ BÚN DE LÉGUMES Vermicelle de riz, pousses de soja, chou chinois, carottes, pak choï Green meat, vinaigre de riz | 10€/18€ |
| VELOUTÉ DU MARCHÉ Supplément truffes | 10€ 4€ |

LES PLATS

| | |
|--|-----------|
| CÔTE DE VEAU Écrasé de pommes de terre à la truffe, poêlée de légumes Supplément truffe ou foie gras poêlé | 23€ 4€ |
| SAINT PIERRE (selon arrivage) Sauce vierge, risotto | 23€ |
| MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL Écrasé de pommes de terre à la truffe, poêlée de légumes | 21€ |
| RISOTTO AUX CHAMPIGNONS | 19€ |

FINISSONS EN DOUCEUR

| | |
|--|-----|
| ASSIETTE DE FROMAGES. | 9€ |
| DUO POMMES POIRES | 9€ |
| MOELLEUX CHOCOLAT, Coeur coulant caramel | 10€ |
| CRÈME BRÛLÉE à la pistache | 10€ |
| CAFÉ GOURMAND | 10€ |

| | |
|--|-----|
| FORMULE : ENTRÉE /PLAT OU PLAT/DESSERT | 28€ |
| FORMULE : ENTRÉE/PLAT/DESSERT | 34€ |
| FORMULE ENFANT | 13€ |

LA CUISINE D'O'BANEL

ET TOUJOURS
(Selon arrivage)

| | |
|---|-----|
| CÔTE DE BOEUF (2 personnes) | 59€ |
| TERRE &MER Magret de canard et homard à la plancha | 39€ |
| SAINT JACQUES à la citronnelle | 29€ |

NOS ARDOISES

| | |
|----------------------|---------|
| CHARCUTERIES DU PAYS | 12€/23€ |
| FROMAGES DU PAYS | 12€/23€ |
| UN PEU DES DEUX | 12€/23€ |

PLAISIRS IODÉS

| | |
|--|---------|
| 6 OU 12 HUITRES DE BOUZIGUES | 9€/18€ |
| 6 OU 12 HUITRES MARENNES OLÉRON | 12€/24€ |
| 18 HUITRES DE BOUZIGUES & sa bouteille de vin blanc | 35€ |

| | |
|---|-------------|
| CRÈMES GLACÉES & SORBETS PLEIN FRUITS Vanille, bourbon, chocolat noir , caramel fleur de sel, Fraise, citron, café | 3€/4,50€/6€ |
|---|-------------|