

# Le Gabarier

## 31€

### Entrées

8 huîtres n°4 marennes Oléron Grasset Ostréiculteur

ou

Carpaccio de magret de canard mi-cuit façon tataki,  
marinade soja, pignon de pins et copeaux de parmesan

ou

Panna cota d'asperges verte, chiffonnade de jambon Sérano 18 mois d'affinage  
et crumble salé aux herbes

ou

Gravlax de filet de truite à l'aneth, mousse de chèvre frais,  
framboise et betterave marinée

ou

Buisson de crudités en fine julienne, tomates colorées  
pomme fruit et vinaigrette à l'huile de noisette 🌿

### Plats

Filet mignon de cochon en croûte feuilletée, enrobage de duxelle  
et jus de viande réduit au Porto

ou

Filet de sandre, compotée de boudin noir, coulis de petits pois,  
zeste d'orange et oignons frits

ou

Filet de canette de Barbarie, rôti au aromates, réduction aigre douce au cassis

ou

Épaule d'agneau roulée farce fine au chorizo et tomates séchées,  
huile de basilic et mini ratatouille

ou

Méli-mélo de petits légumes, coulis de péquillos, huile d'herbes fraîches 🌿

### Desserts

Panna cotta à la vanille de Madagascar coulis de fraise, marmelade de rhubarbe

ou

Mi cuit au chocolat noir, compote aux deux cerises, coulis et sorbet Amarena

ou

Crèmeux citron, crumble amande romarin, sorbet et meringue craquante

ou

Mousse fromage blanc, brisures de spéculos gelée de framboise