

Entrée à la carte

Foie gras de canard extra mi-cuit à la fleur de sel, spice soft Chutney aux fruits du moment et fine d'or croustillante <i>Suggestion de vin au verre avec votre foie gras, demi moelleux blanc, Côte de Gascogne 5.00</i>	15.50
Artichauts poêlés au parfum de truffe Parmesan, chiffonnade de jambon cuit à la truffe et roquette	15.50
La ti salade de mesclun du producteur du coin à l'Huile d'Olive	6.00
Les Nems croustillants Volaille et petits légumes, laitue et menthe fraîche	14.50
Les Fameuses moules gratinées du Cabanon	14.50
La Véritable brandade de morue du Cabanon servie froide Avec toasts à l'huile d'olive et mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive	14.50
Les six huîtres de Marennes Oléron ouvertes au moment (selon arrivage) <i>Vous pouvez commander vos plateaux d'huîtres à emporter</i>	15.50
La ti salade César revisitée Mesclun du producteur du coin à l'huile d'olive Aiguillettes de filet de poulet panées aux céréales par nos soins Herbes fraîches aromatiques, jambon blanc, copeaux de parmesan, tomates Graines de sésames grillées, sauce blanche au curry doux Ou la ti salade du moment (voir ardoise)	14.50
Carpaccio de bœuf , pesto, roquette, et copeaux de parmesan, cœur d'artichaut émincé	14.50
La petite entrée du moment (voir ardoise)	14.50
Pata negra Jambon cru Ibérique et pain tomate (suppl. 8€ pour les formules gourmandes)	24.00
La planche du Cabanon (suppl. 4€ pour les formules gourmandes) (5 petites spécialités du Cabanon)	19.00