

LES ENTREES

Le Foie Gras

De chez Mr Morille et cuit par nos soins, mariné au vieux Cognac et marbré au sésame noir, anguille fumée et brioche grillée

ALLERGENES- sulfites, sésames, poisson, gluten, lait, œuf

La Truite Charentaise

Fumé au bois de hêtre, œufs de truite et pommes grenailles de l'île de Ré, condiment acidulé à l'orange et perlé à l'huile de citron Combava

ALLERGENES- poisson, sulfites

Le Tartare

Délicate combinaison entre la Salers et les huîtres de chez Mr Papin, sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes

ALLERGENES- mollusque, gluten, lait

Le Petit Pois

Sur une fine tartelette au vieux Parmesan, copeaux de jambon Bellota 48 mois, anchois à l'huile et pousse de pois en vinaigrette

ALLERGENES- gluten, lait, œuf, poisson, sulfites, moutarde

L'Asperge Blanche de Blaye

Grillées, poivre Tellichery fumé, soupions snackés ail et persil, Toastinette de rouille au safran du Poitou

ALLERGENES- mollusque, lait, gluten, œuf, sulfites

LES FRUITS DE MER

L'assiette d'huîtres des producteurs

Huîtres Gillardeau M2 et Papin M3, Toast au beurre d'algues

ALLERGENES- mollusque, gluten, lait

6 huîtres spéciale M2 Gillardeau

ALLERGENES- mollusques, sulfites, lait

6 huîtres spéciale M3 Papin

ALLERGENES- mollusques, sulfites, lait



LA MER

Le Lieu jaune de ligne

Snackées et parfumé aux graines de fenouil, croustilles de pomme de terre, cœur de poireaux et sucrine snackée, condiment chorizo ibérique, sauce relevée à l'ail noir

ALLERGENES- poisson, lait, sulfites, gluten

La Lotte

Rôtie au beurre moussoux, palourde à l'huile d'olive, texture d'artichauts, pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillage

ALLERGENES- poissons, lait, mollusque, crustacés, gluten

La Sole

Péchée au petit bateau et cuite meunière, fine purée et mille-feuilles de pomme de terre dorées au four

ALLERGENES- poissons, gluten, œuf

Le Homard

Entier, grillé au barbecue et fumé au romarin, jeunes et tendres légumes du maraîcher, bisque travaillée au Pineau des Charentes

ALLERGENES- Crustacés, lait, céleri, lait, sulfites, gluten

Le Cabillaud

Nacrée à cœur, petit pois et fèves à la française, tuile craquante, nuage d'une soupe de poisson

ALLERGENES- poisson, lait, gluten, sulfites

LA TERRE

Le Ris de Veau

Doré et rôti au poêlon, panure croustillante, langoustines juste saisies, , asperge verte fondantes relevé à l'olive noir, morillon, jus infusé à la sarriette

ALLERGENES- gluten, œuf, crustacés, lait, gluten, sulfites

L'Agneau

Pressé d'Epaule d'agneau de nouvelle aquitaine, côtelette grillée, légumes de braisage, jus corsé et zébré au fromage frais à l'ail des ours

ALLERGENES- gluten, lait, sulfites, céleri



LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DOUCEURS

La Tatin

Pomme Pink lady cuite dans son feuilletage caramélisé, crème anglaise et vanille Bourbon, sorbet Granny Smith et yuzu

ALLERGENES- lait, œuf, gluten

Le Soufflé

Soufflé au cognac et à la crème de liqueur "Braastard", glace café cognac

ALLERGENES- lait, gluten, sulfites

La Chocolat Abricot

Mousse Caramélia de la maison "Valrhona" cœur coulant, espuma de lait, feuillantine à la fleur de sel de l'île de Ré, gelée Cognac et sorbet abricot

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja, sulfites

La Rhubarbes

Cuite dans son sirop aux arômes de litchi, parfait glacé fraise et calamansi, biscuit aérien pistache et sorbet fromage blanc

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

La Fraise

Biscuit financier, gelée de fraise, tuile croustillante, crémeux chocolat blanc Opalys et baie de la passion, glace au lait d'amande

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja



LE MENU RETOUR DE PECHE

La Grenouilles

Les cuisses en persillade, pommes grenaille rôties, condiment tandoori

ALLERGENES- sulfites, lait

OU

La Pissaladière

Oignons caramélisés, maquereau fumé au poivre et sauce moutarde à l'ancienne, mesclun à l'huile de noisette

ALLERGENES- gluten, lait, œuf, poisson, moutarde, sulfites, fruits à coques

La Rascasse

Filet snacké, Fregola Sarda cuit comme un risotto, rafraichi à la Granny Smith, émulsion d'une bisque de langoustine

ALLERGENES- poisson, gluten, œuf, sulfites, crustacés

Le Kiwi

Mariné à la vanille Bourbon, fraises de saison, sorbet framboise

ALLERGENES- lait

OU

Comme un Saint-Honoré

Choux garni au caramel beurre salé et mousse chocolat blanc, feuilletage caramélisé et glace mascarpone

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja



LE MENU DU MARCHÉ

Le Foie Gras

De chez Mr Morille cuit par nos soins, mariné au vieux Cognac et marbré au sésame noir, anguille fumée et brioche grillée

ALLERGENES- sulfites, sésames, poisson, gluten, lait, œuf

OU

L'Asperge Blanche de Blaye

Grillées, poivre Tellicheny fumé, soupions snackés ail et persil, Toastinette de rouille au safran du Poitou

ALLERGENES- mollusque, lait, gluten, œuf, sulfites

Le Lieu jaune de ligne

Snackées et parfumé aux graines de fenouil, croustilles de pomme de terre, cœur de poireaux et sucrose snackée, condiment chorizo ibérique, sauce relevée à l'ail noir

ALLERGENES- poisson, lait, sulfites, gluten

OU

L'Agneau

Pressé d'Epaule d'agneau de nouvelle aquitaine, côtelette grillée, légumes de braisage, jus corsé et zébré au fromage frais à l'ail des ours

ALLERGENES- gluten, lait, sulfites, céleri

La Fraise

Biscuit financier, gelée de fraise, tuile croustillante, crémeux chocolat blanc Opalys et baie de la passion, glace au lait d'amande

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja

OU

La Rhubarbes

Cuite dans son sirop aux arômes de litchi, parfait glacé fraise et calamansi, biscuit aérien pistache et sorbet fromage blanc

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

LE MENU AUBADE GASTRONOMIQUE

Le Tartare

Délicate combinaison entre la Salers et les huîtres de chez Mr Papin, sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes

ALLERGENES- mollusque, gluten, lait

L'Asperge Blanche de Blaye

Grillées, poivre Tellicheny fumé, soupions snackés ail et persil, Toastinette de rouille au safran du Poitou

ALLERGENES- mollusque, lait, gluten, œuf, sulfites

La Lotte

Rôtie au beurre moussoux, palourde à l'huile d'olive, texture d'artichauts, pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillage

ALLERGENES- poissons, lait, mollusque, crustacés, gluten

Le Ris de Veau

Doré et rôti au poêlon, panure croustillante, langoustines juste saisies, , asperge verte fondantes relevé à l'olive noir, morillon, jus infusé à la sarriette

ALLERGENES- gluten, œuf, crustacés, lait, gluten, sulfites

La Rhubarbes

Cuite dans son sirop aux arômes de litchi, parfait glacé fraise et calamansi, biscuit aérien pistache et sorbet fromage blanc

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

La Chocolat Abricot

Mousse Caramélia de la maison "Valrhona" cœur coulant, espuma de lait, feuillantine à la fleur de sel de l'île de Ré, gelée Cognac et sorbet abricot

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja, sulfites



LE MENU ENFANTS

Les allergènes sont disponibles auprès de l'équipe de salle.