



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, lait

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

Le Maigre

En ceviche, fruits rouges et radis rose, gel de griotte à la baie de Batak, tuile craquante à l'encre de seiche

ALLERGENES- poisson, lait, gluten, mollusque, sulfites

La Tomate

De pleins champs de chez Mr Gousseau, crème de tomate confite et basilic, copeaux de Lomo Duroc, Gressin à l'huile d'olive

ALLERGENES- lait

LES FRUITS DE MER

L'assiette d'huîtres des producteurs

Huîtres Gillardeau M2 et Papin M3- beurre d'algues

ALLERGENES- mollusque, gluten, lait

6 Huîtres spéciale M2 Gillardeau

ALLERGENES- mollusques, sulfites, lait

Langoustines et mayonnaise citronnée

ALLERGENES- crustacés, œuf, moutarde

Les Crevettes Grises et croustilles à l'avocat

ALLERGENES- crustacés, gluten

Le Tourteau entier

Mayonnaise gingembre et citronnelle

ALLERGENES- crustacés, œuf, moutarde

Bulots cuits au bouillon d'épices

ALLERGENES- mollusque, gluten, sulfites, lait

Le plateau de l'amiral

Huîtres spéciale n° 2 Gillardeau | Huîtres spéciale n° 3 Papin | Langoustine | Demi-tourteau | Crevettes grises | Bulots

ALLERGENES- crustacés, mollusques



ALLERGENES- LES FLOTS

LA MER

Le Bar Sauvage

Contisé à la feuille de laurier, pied de cochon fondant, cœur de poireau, tortille de pommes de terre, jus de cochon à l'estragon

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, gluten

La Sole

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

ALLERGENES- poissons, lait

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 St Pierre

Snacké à la plancha, moules de la maison Hurtaud au safran du Poitou, sommités de brocoli grillés, coulis de tomate et huile de basilic

ALLERGENES- poisson, mollusque, 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

Le Jarret de Veau

Pressé de jarret de veau confit aux épices, fine semoule et caviar d'aubergine aux herbes fraîches, raisins blonds et amandes grillées

ALLERGENES- gluten, lait, sulfites, céleri, fruits à coques



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DOUCEURS

Le Saint Honoré

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

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

Le Soufflé

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

ALLERGENES- lait, gluten, œufs, 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, fruits à coques

La Pêche

Cuite au sirop de thé fruit rouge, gel framboise et fleur de cerisier, tuile au sésame, sorbet citron

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sésames, fruits à coques

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



ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU RETOUR DE PECHE

Le Rouget

Filet juste cuit, textures de poivrons, sommités de brocolis au zeste de citron vert et croustilles de pomme de terre

ALLERGENES- poisson, lait, sulfites

OU

Le Maquereau

Mariné au jus de citron, fine purée de carotte au yuzu, coulis de yuzu et chips de carotte

ALLERGENES- poisson, lait

L'Esturgeon

Snacké, Artichaut en texture et graines de sarrasin soufflées, sauce matelote

ALLERGENES- poisson, lait, gluten, céleri

Le Raisin et l'Abricot

Raisins blonds poêlés, cerneaux de noix caramélisés, gelée de Moscato d' Asti, gel et sorbet abricot

ALLERGENES- lait, fruits à coques, sulfites

OU

Le Chocolat et la Mûre

Crémeux chocolat au lait « Jivara » de la maison Valrhona, noisettes sablés, gel et sorbet mûre

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



ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU DU MARCHE

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

OU

La Tomate

De pleins champs de chez Mr Gousseau, crème de tomate confite et basilic, copeaux de Lomo Duroc, Gressin a l'huile d'olive

ALLERGENES- lait, sulfites, gluten

Le Bar Sauvage

Contisé à la feuille de laurier, pied de cochon fondant, cœur de poireau, tortille de pommes de terre, jus de cochon à l'estragon

ALLERGENES- poisson, lait, sulfites, gluten

OU

Le Jarret de Veau

Pressé de jarret de veau confit aux épices, fine semoule et caviar d'aubergine aux herbes fraîches, raisins blonds et amandes grillées

ALLERGENES- gluten, lait, sulfites, céleri, fruits à coques

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

Le Saint Honoré

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

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



ALLERGENES- LES FLOTS

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

La Tomate

De pleins champs de chez Mr Gousseau, crème de tomate confite et basilic, copeaux de Lomo Duroc, Gressin a l'huile d'olive

ALLERGENES- lait, sulfites, gluten

La Lotte

Rôtie au beurre moussieux, 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 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

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.