



## 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



LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## 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 MARCHÉ

---

#### **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 huitres 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.