



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

Le Maquereau

Cuit en escabèche, pommes grenailles de l'île de Ré à l'estragon, Crème aigrette, pickles de graines de moutarde, vierge aromatique

ALLERGENES- poisson, sulfites, lait, moutarde,

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

Les Champignons

Raviole de cèpes et girolles liés au foie gras, copeaux de jambon Belotta Vieux Parmesan, émulsion d'une crème d'Echirée au romarin, coulis de persil et croutons dorés au beurre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sulfites,

LES FRUITS DE MER

L'assiette d'huîtres des producteurs

Huîtres Gillardeau M2 et Papin M3- beurre d'algues

ALLERGENES- mollusque, gluten, lait

Huîtres spéciales

ALLERGENES- mollusques, sulfites, lait



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

Les Noix de Coquilles Saint Jacques

Snackées à la plancha et recouvertes d'une croute de noisette, topinambour cuit comme un risotto, sucs des bardes et mousse de champignons

ALLERGENES- mollusque, poisson, lait, sulfites, fruits à coque

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 Bœuf

Le filet grillé, butternut et baies de genièvre, eryngii gratinés au Comté, Purée d'oignon caramélisé et jus de cuisson réduit au vin rouge

ALLERGENES- gluten, lait, sulfites, céleri



LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DOUCEURS

La Cacahuètes

Choux, caramel, ganache montée au beurre de cacahuète et vanille Bourbon Opaline et sorbet au chocolat noir Guanaja de la maison « Valrhona »

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, arachide, soja

Le Soufflé

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

ALLERGENES- lait, gluten, œufs, sulfites

Le Chocolat Mirabelle

Mousse Caramélia de la maison "Valrhona", compotée de mirabelles cardamome noir, espuma de lait, feuillantine à la fleur de sel de l'île de Ré, gelée Cognac et sorbet mirabelle

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

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

La Figue et la Mûre

Panna-cotta au fromage blanc, sablé diamant, biscuit aérien au yaourt, Mûres, figues, grenade et sorbet mûre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten



LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU RETOUR DE PECHE

Le Rouget

Rôti au beurre et relevé au citron vert, spaghetti de courge, émulsion au chorizo ibérique

ALLERGENES- poisson, lait, œuf, gluten

OU

L'Espadon

En tartare, vinaigrette soja, déclinaison de carotte et tuile croustillante à la pulpe de carotte

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

La Seiche

En blanquette, relevé au gingembre et citronnelle, légumes de saison et riz sauté

ALLERGENES- mollusque, lait, sulfites, céleri

La Granny Smith

Cuite basse température, gelée à la liqueur de pomme verte, gel cassis et sorbet citron

ALLERGENES- lait

OU

Le Tiramisu

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache café noir Valrhona, glaçage chocolat et glace mascarpone

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, 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

Les Champignons

Raviole de cèpes et girolles liés au foie gras, copeaux de jambon Belotta Vieux Parmesan, émulsion d' une crème d' Echirée au romarin, coulis de persil et croutons dorés au beurre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sulfites,

Les Noix de Coquilles Saint Jacques

Snackées à la plancha et recouvertes d'une croute de noisette, topinambour cuit comme un risotto, sucs des bardes et mousse de champignons

ALLERGENES- mollusque, poisson, lait, sulfites, fruits à coque

OU

Le Bœuf

Le filet grillé, butternut et baies de genièvre, eryngii gratinés au Comté, Purée d'oignon caramélisé et jus de cuisson réduit au vin rouge

ALLERGENES- gluten, lait, sulfites, céleri

La Figue et la Mûre

Panna-cotta au fromage blanc, sablé diamant, biscuit aérien au yaourt, Mûres, figues, grenade et sorbet mûre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten

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

Les Champignons

Raviole de cèpes et girolles liés au foie gras, copeaux de jambon Belotta Vieux Parmesan, émulsion d' une crème d' Echirée au romarin, coulis de persil et croutons dorés au beurre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, 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 Figue et la Mûre

Panna-cotta au fromage blanc, sablé diamant, biscuit aérien au yaourt, Mûres, figues, grenade et sorbet mûre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten

Le Chocolat Mirabelle

Mousse Caramélia de la maison "Valhrona", compotée de mirabelles cardamome noir, espuma de lait, feuillantine à la fleur de sel de l'île de Ré, gelée Cognac et sorbet mirabelle

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

LE MENU ENFANTS

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