



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 aigrelette, pickles de graines de moutarde, vierge aromatique

ALLERGENES- poisson, lait, sulfites, moutarde, gluten

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

La Saint Jacques, En carpaccio, marinée à la betterave et jus de citron vert, condiment au shiso pourpre, pickles de betterave et oignon rouge, frisée fine

ALLERGENES- mollusques, sulfites, moutarde

Les Champignons, raviole de cèpes et giroles 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

6 Huîtres spéciale N°2 Gillardeau

ALLERGENES- mollusques, sulfites, lait

6 Huîtres spéciale N°3 Papin

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 moussieux, 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 Rascasse, les écailles soufflées et marinées au citron « Main de Buddha », haricots blancs de Vendée et chorizo ibérique, pétales de chou de Bruxelles à l'huile de noix, crème de lard fumé

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

La Sole, pêchée 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 Coquille Saint Jacques, Snackées à la plancha et recouvertes d'une croûte 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



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DOUCEURS

Le Paris Brest, Couronne de choux, caramel et crémeux noisette, tuile croustillante et glace vanille "Bourbon"

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

Le Mille-Feuille, Déclinaison de chocolat d'exception de la maison "Valrhona", ganache montée à la noix de pécan, textures de graines de lin et sorbet au lait ribot

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

Le Marron Agrume, ganache montée crème de marron, couverture inspiration amande "Valrhona", segments d'agrumes de saison, gavotte cacao et sorbet orange sanguine

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

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, fruits à coque



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LE MENU RETOUR DE PECHE

Le Lieu noir, Juste snacké, risotto de petit épeautre aux champignons, émulsion de chorizo ibérique

ALLERGENES- poisson, gluten, sulfites, lait, céleri

OU

Le Sandre, Rôti au beurre moussieux, mousseline de carotte noisette zébrée au jus de viande

ALLERGENES- poisson, lait, fruit à coques, gluten, sulfites, céleri

La Julienne, Filet doré au four, légumes à la Grecque et taboulé de choux romanesco, nuage de choux rouge vinaigré

ALLERGENES- poisson, lait, gluten, sulfites, céleri

La brioche, Au chocolat, ganache montée, noix de pécan caramélisées, crème anglaise et glace à la vanille « Bourbon »

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

OU

Le Parfait Glacé, Noix de coco, tuile croustillante au sésame, sorbet mangue et fruits de la passion

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



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU DU MARCHE

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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 Saint Jacques, En carpaccio, marinée à la betterave et jus de citron vert, condiment au shiso pourpre, pickles de betterave et oignon rouge, frisée fine

ALLERGENES- mollusques, sulfites, moutarde

Les Noix de Coquille Saint Jacques, Snackées à la plancha et recouvertes d'une croûte 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, fruits à coque

OU

Le Saint Honoré, choux garnis 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

Les Saint-Jacques marinées à la betterave, *Jus de citron vert, condiment au shizo pourpre, pickles de betterave et oignon rouge, frisée fine*

ALLERGENES- mollusque, sulfites, moutarde

Poêlée de Morilles sauvages, *Poêlée de morilles grises sauvages sur un nid de sabayon au persil et cresson, copeaux de Belota et feuilles croustillantes au vieux parmesan*

ALLERGENES- lait, œuf, sulfites, gluten

Les Saint-Jacques snackées, *Recouvertes d'une croûte de noisette, topinambour cuit comme un risotto, sucs des bardes et mousse de champignons*

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

Filet de veau doré et morilles Jumbo au poêlon, *Texture d'oignon caramélisé et butternut braisé, sauce flambée au cognac de la maison « Hurtaud »*

ALLERGENES- lait, sulfites, gluten, céleri

Brie fermier, morilles et noix de la « Borderie », *Mesclun à l'huile de noix*

ALLERGENES- lait, fruits coques, sulfites, moutarde

L****

Ganache montée, crème de marron, morilles sauvages flambées au vieux cognac, *Segments d'agrumes et glace au Guanaja*

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

LE MENU ENFANTS

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