



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, 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 Coquillages, Raviole de coquillages, palourdes, moules et coques relevés au poivre de Sarawak, copeaux de poutargue, toastinette de rouille et émulsion d'un jus de coquillages au safran du Poitou

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, mollusque, crustacés, poissons, moutarde

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

L'Exotique, Panna-cotta noix de coco, brunoise de fruits exotiques, gel de mangue, meringue au calamansi et sorbet ananas coriandre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LE MENU RETOUR DE PECHE

Le Merlan, Juste snacké en croûte de noisette, fondue de poireau et émulsion au paprika fumé

ALLERGENES- poisson, gluten, fruits à coque, lait

OU

Le Hareng fumé, Velouté de cresson, légèreté d'Haranga et croûtons dorés au beurre fermier

ALLERGENES- poisson, lait, gluten, sulfites

La Dorade grise, En filet doré au four, poêlée de spätzle et cerfeuil tubéreux et son beurre blanc au Yuzu

ALLERGENES- poisson, lait, gluten, sulfites,

La Poire Conférence, Au sirop, gâteau de noix de la Borderie, sauce au chocolat de la maison Valrhona et sorbet à la poire

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

OU

Le Riz au lait à la vanille Bourbon, Feuilletage caramélisé, sorbet à la mandarine et zestes confits

ALLERGENES- lait, œuf, gluten



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, anquette 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

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

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

OU

L'Exotique, Panna-cotta noix de coco, brunoise de fruits exotiques, gel de mangue, meringue au calamansi et sorbet ananas coriandre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque



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

Les Coquillages, *Raviole de coquillages, palourdes, moules et coques relevés au poivre de Sarawak, copeaux de poutargue, toastinette de rouille et émulsion d'un jus de coquillages au safran du Poitou*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, mollusque, crustacés, poissons, 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

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'Exotique, *Panna-cotta noix de coco, brunoise de fruits exotiques, gel de mangue, meringue au calamansi et sorbet ananas coriandre*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

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

Mignardises



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU ENFANTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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