



LES ENTRÉES

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



LA MER

Le Lieu Jaune, Contisé a la feuille de laurier, morilles sauvages et lardons fumés, purée de céleri rave aux épices grillées, sauce relevée au Naily Prat

ALLERGENES- poisson, lait, céleri, sulfites, gluten

La Lotte, rôtie au beurre moussieux, craquant au chutney de dattes, noix de « la Borderie » et zeste d'orange, carotte des sables aux saveurs de cannelle, hibiscus et jus corsé à l'orange

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

Le Cabillaud Skrei, Nacré a cœur, palourdes à l'huile d'olive, texture d'artichaut et pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillages

ALLERGENES- poisson, lait, mollusques, crustacés, sulfites

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 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 Cochon, La joue confite au miel de Forêt de « la Ferme des 3 Soleils », poitrine de lard fumée, texture de cerfeuil tubéreux et échalion fondant, jus de braisage réduit au citron confit

ALLERGENES- lait



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 Turbot, Fumé au jus d'amande de mer, purée de coco Paimpol, tombée d'oseille au beurre noisette

ALLERGENES- poisson, mollusques, lait.

OU

La Daurade, En tartare relevé au jus de citron yuzu, grenade, gel mandarine et kumquat confit

ALLERGENES- poisson, lait, sulfites

Le Merlu, Snacké à la plancha, fine purée de patate douce et choux kale saisi à l'huile olive, vierge aromatique aux herbes fraîches

ALLERGENES- poisson, lait

Le Chou Chocolat, Garnie d'une crème légère au chocolat Guanaja de la maison « Valrhona », crème anglaise chocolat au lait et glace chocolat blanc vanille bourbon

ALLERGENES- œuf, gluten, lait, soja

OU

Le Vacherin, Meringue française, chantilly vanillé et crémeux citron, segments d'agrumes, sorbet orange sanguine

ALLERGENES- lait, œuf, gluten



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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 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 Cochon, *La joue confite au miel de Forêt de « la Ferme des 3 Soleils », poitrine de lard fumée, texture de cerfeuil tubéreux et échalion fondant, jus de braisage réduit au citron confit*

ALLERGENES- lait

Le Paris Brest, *Couronne de choux, caramel et crémeux 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

La Pomme Agatha, *Confite, lard de Colonata fondant et croustillant, relevée d'une écume à la truffe noire*

ALLERGENES- *lait*

Les Noix de Coquille Saint Jacques, *En carpaccio, vinaigrette aux noisettes torréfiées, condiment au céleri rave et brisures de truffe noire*

ALLERGENES- *mollusque, sulfites, moutarde, fruits à coques, céleri*

La Lotte, *Tournedos rôti au beurre moussoux, palourdes et gnocchis truffés*

ALLERGENES- *poisson, lait, mollusques, gluten, œuf*

La Noix de Veau, *Rôtie au poêlon, langoustine juste saisie, coulis et copeaux de truffe « Melanosporum », cerfeuil tubéreux braisé, jus corsé et zébré d'une bisque de langoustine*

ALLERGENES- *crustacés, gluten, sulfites, céleri, lait*

La Tomme de Brebis, *Huile d'Olive vierge et toastinette à la truffe*

ALLERGENES- *lait,*

Le Mille-Feuille, *Déclinaison de chocolat d'exception de la maison "Valrhona", ganache montée à la truffe, 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.