



## LES ENTRÉES

**Le Foie Gras**, *De chez Mr Morille, mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, tatin de pomme caramélisé, crumble de cacao et pain d'épices au miel de printemps*  
**ALLERGENES-** sulfites, lait, œuf, gluten, soja

**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 huitres 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

**L'Asperge Blanches de Blaye**, *Grillée, mimosa d'œufs et crème de moutarde à la salicorne, moules de la maison Hurtaud aux zestes de citron vert, croûtons dorés au beurre et herbes fraîches*  
**ALLERGENES-** œuf, lait, moutarde, mollusque, gluten

### L'ENTRÉE SIGNATURE DU CHEF

**Le Caviar « Vintage » de la maison Sturia et les langoustines du port de la Cotinière**

*Langoustines saisies à la flamme, caviar « Vintage », royale d'une chaudière charentaise, condiment citronné et grains de caviar déshydratés*  
**ALLERGENES-** poisson, crustacés, lait, sulfites, gluten



## ALLERGENES- LES FLOTS

# L OCEAN DE SAVEURS

---

**L'Assiette D'Huitres des Producteurs, 9 Pièces - 5 Gillardeau N2 et 4 Papin N3**

*ALLERGENES- mollusque, sulfites, lait*

**6 Huitres spéciales Gillardeau N2**

*ALLERGENES- mollusque, sulfites, lait*

**6 Huitres spéciales Papin N3**

*ALLERGENES- mollusque, sulfites, lait*

**Langoustine, 9 Pièces et mayonnaise citronnée**

*ALLERGENES- crustacé, moutarde, œuf*

**Les crevettes sauvage 6 Pièces et croustilles à l'avocat**

*ALLERGENES- crustacé, gluten, lait*

**Le Tourteau entier, mayonnaise gingembre et citronnelle**

*ALLERGENES- crustacé, moutarde, œuf*

**Bulots cuit au bouillon d'épices**

*ALLERGENES- mollusque, lait, gluten*

**Demi-Homard Bleu, sauce cocktail à l'estragon**

*ALLERGENES- crustacé, œuf, moutarde, sulfites*

# LE PLATEAU DE L AMIRAL

---

3 Huitres spéciales N2 Gillardeau (*ALLERGENES- mollusque*)

3 Huitres spéciales N3 Papin (*ALLERGENES- mollusque*)

4 Pièces de Langoustines (*ALLERGENES- crustacé*)

1 Demi-tourteau (*ALLERGENES- crustacé*)

4 Crevettes sauvages (*ALLERGENES- crustacé*)

Bulots (*ALLERGENES- mollusque*)

## 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 Noilly 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**, *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 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*

## 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 Miel et le Sarasin**, Sablé sarrasin, mousse miel de printemps, nougatine de sarrasin, pétales de fleurs, glace miel et pollen

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

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

*ALLERGENES- lait, gluten, œufs, sulfites*

**La Poire et les Pignons**, Biscuit pignons de pin, panacotta mousseuse vanillée, pignons de pin caramélisés, fermentation de poire conférence, voile de pâte de fruit et sorbet poire citron vert

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

**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 MENU RETOUR DE PÊCHE

---

**La Gambas,** Fumée et en tartare, crues et cuites, condiment au piment d'

Espelette, citron et poivre de Timut

*ALLERGENES- crustacés, sulfites*

OU

**La Truite,** Filet rôti au four, croustillant de feuille de brick, framboise et poivron

*ALLERGENES- poisson, soja, gluten*

\*\*\*

**Le poulpe,** Cuit en court bouillon et snacké à la plancha, poivron corne de bœuf

rôti au four, coulis de pequillos et sauce chimichuri

*ALLERGENES- mollusque, sulfite, gluten, lait*

\*\*\*

**La pistache,** Choux et craquelin pistache, pâte de pistache maison, mousse diplomate et glace à la vanille Bourbon

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

OU

**Le Cheesecake,** Biscuit reconstitué, crème cheese aux agrumes, suprêmes

d'agrumes pochés au sirop vanillé, granité à la bière

*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, anguille fumée et brioche grillée*

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

OU

**L'Asperge Blanches de Blaye**, *Grillée, mimosa d'œufs et crème de moutarde à la salicorne, moules de la maison Hurtaud aux zestes de citron vert, croûtons dorés au beurre et herbes fraîches*

*ALLERGENES- œuf, lait, moutarde, mollusque, gluten*

\*\*\*\*\*

**La Lotte**, *rôtie au beurre moussoux, 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*

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*

# 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*

\*\*\*\*

**La 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*

\*\*\*\*

**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*

\*\*\*\*

**La Poire et les Pignons**, *Biscuit pignons de pin, panacotta mousseuse vanillée, pignons de pin caramélisés, fermentation de poire conférence, voile de pâte de fruit et sorbet poire citron vert*  
*ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque*

\*\*\*\*

**Mignardises**



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

g ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## LE MENU ENFANTS

---

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