



## LES ENTRÉES

**Le Foie Gras**, *De chez Mr Morille, mariné à la crème de pêche et cuit par nos soins, chutney de pêche blanche et baies de Goji, amande torréfiée*  
**ALLERGENES-** lait, fruits à coque

**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 Tomate « Cœur de bœuf »**, *Au cœur de tomate de chez Mr Gousseau, crème de stacciatella à l'huile de basilic, tuile craquante à la tomate*  
**ALLERGENES-** sulfites, lait, œuf

### 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



## LA MER

---

**Le Lieu Jaune**, *Contisé a la feuille de laurier, girolles 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 moussoux, taboulé aux saveurs iodées, salicorne et algue Kombu, crème échiré fumée au bois de hêtre, coulis de roquette et herbes fraîches*  
**ALLERGENES-** poissons, lait

**Le Saint-Pierre**, (A Partager) Servi entier et grillé, fine purée, girolle et Mille-feuilles de pomme de terre dorées au four  
**ALLERGENES-** poissons, lait

**Le Bar Sauvage**, *Nacré à cœur, palourdes à l'huile d'olive, artichaut poivrade en barigoule et pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillages*  
**ALLERGENES-** poisson, lait, mollusques, crustacés, sulfites

### LE PLAT SIGNATURE DU CHEF "À LA GLOIRE DE MON PÈRE"

**Civet Gourmand de homard aux légumes de saison juste glacés**,  
*Champignons en ravioli, jus de sucs de homard au Coteaux du Layon et effluves de gingembre*  
**ALLERGENES-** crustacés, lait, sulfites, gluten, œufs

## LA TERRE

---

**Le Ris de Veau\***, doré et rôti au poêlon, langoustines juste saisies, croustilles de pomme de terre, Courgette violon zébrée d'une anchoïade, émulsion d'une bisque de langoustine  
**ALLERGENES-** crustacés, poissons, céleri, gluten, lait, sulfites

**Le Bœuf\***, Le filet grillé, anguille fumée et laquée d'une sauce soja gingembre et citronnelle, fine tartelette aux girolles, Sucs d'anguille relevés au citron vert  
**ALLERGENES-** soja, gluten, œuf, lait, sulfite, poisson

\* Bœuf : origine France

\* Veau : origine France



## ALLERGENES- LES FLOTS

### LE MENU DU MARCHE

---

**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-** mollusques

OU

**La Tomate « Cœur de bœuf »**, *Tomate rôtie au four, anchois fumé à l'huile d'olive, tataré d'une tomate « Noire de Crimée » et tuile croustillante aux pignons de pin, velours d'une crème de burrata*  
**ALLERGENES-** sulfites, lait, œuf

\*\*\*\*\*

**La Lotte**, *rôtie au beurre moussoux, taboulé aux saveurs iodées, salicorne et algue combu, crème échiré fumée au bois de hêtre, coulis de roquette et herbes fraîches*  
**ALLERGENES-** poissons, lait

OU

**Le Bœuf\***, *Le filet grillé, anguille fumée et laquée d'une sauce soja gingembre et citronnelle, fine tartelette aux girolles, Sucrs d'anguille relevés au citron vert*  
**ALLERGENES-** soja, gluten, œuf, lait, sulfite, poisson

\*\*\*\*\*

**Le Miel et le Sarrasin**, *Mousse au miel de sarrasin et fleurs, tuile craquante au miel caramélisé, gel bergamote, soufflé et sablé sarrasin, crème glacé au pollen*  
**ALLERGENES-** lait, œuf, gluten

OU

**La Rhubarbe**, *Pochée au safran du Poitou, financier et mousse inspiration amande de la maison « Valrhona », compoté de rhubarbe, crunchy amande et glace au safran*  
**ALLERGENES-** lait, œuf, gluten, fruits à coque

\* Bœuf : Origine France



## LE MENU AUBADE GASTRONOMIQUE

---

**Le Foie Gras**, *De chez Mr Morille, mariné à la crème de pêche et cuit par nos soins, chutney de pêche blanche et baies de Goji, amande torréfiée*  
**ALLERGENES-** lait, fruits à coque

OU

**La Tomate « Cœur de bœuf »**, *Tomate rôtie au four, anchois fumé à l'huile d'olive, tataré d'une tomate « Noire de Crimée » et tuile croustillante aux pignons de pin, velours d'une crème de burrata*  
**ALLERGENES-** sulfites, lait, œuf

\*\*\*\*

**Le Bar Sauvage**, *Nacré à cœur, palourdes à l'huile d'olive, artichaut poivrade en barigoule et pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillages*  
**ALLERGENES-** poisson, lait, mollusques, crustacés, sulfites

OU

**Le Ris de Veau\***, *doré et rôti au poêlon, langoustines juste saisies, croustilles de pomme de terre, Courgette violon zébrée d'une anchoïade, émulsion d'une bisque de langoustine*  
**ALLERGENES-** crustacés, poissons, céleri, gluten, lait, sulfites

\*\*\*\*

**Le Céleri**, *Sablé breton au sarrasin, cœur glacé à la vanille de Tahiti, pickles et mousse légère de céleri*  
**ALLERGENES-** lait, œuf, gluten, céleri

OU

**La Fraise et la Reine des Prés**, *Pain de Gènes aux zestes de citron vert, confit de fraise et espuma reine des prés, mousse d'une crème échiré, sorbet fraise et tuile croustillante*  
**ALLERGENES-** lait, œuf, gluten, fruits à coques

\* Veau : Origine France



## LE MENU RETOUR DE PECHE

---

### La Sardine,

Marinée au jus de citron, condiment tomate confites et olive taggiasche, croustilles de pain doré au beurre

*ALLERGENES- poisson, gluten, lait*

\*\*\*

### Le Maigre,

Rôti au four, texture de carotte des sables relevées au gingembre, émulsion d'un jus de coquillage

*ALLERGENES- poisson, mollusque, sulfites, lait*

\*\*\*

### Le Raisin,

En marmelade, cake au raisin blond et fruit confits, ganache montée chocolat blanc et sorbet raisins

*ALLERGENES- œuf, gluten, lait, soja*



## 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 Gambas 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*

## 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 FERME

---

### Notre plateau de fromages sélectionnés

*ALLERGENES- lait*

## LES DOUCEURS

---

**Le Chocolat « Komuntu » et l'olive noire**, Coque croquante de meringue au cacao, moelleux de chocolat, cœur glacé à la vanille de Tahiti, zéphyr à l'olives noires, mousse chaude et sorbet au chocolat Komuntu de la maison Valrhona

*ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja*

**Le Soufflé**, A la crème de marron d'Ardèche et au cognac Palin, sorbet mandarine et zestes d'orange confits

*ALLERGENES- lait, gluten, œufs, sulfites, fruit à coques*

**Le Miel et le Sarrasin**, Mousse au miel de sarrasin et fleurs, tuile craquante au miel caramélisé, gel bergamote, soufflé et sablé sarrasin, crème glacé au pollen

*ALLERGENES- lait, œuf, gluten*

**La Fraise et la Reine des Prés**, Pain de Gènes aux zestes de citron vert, confit de fraise et espuma reine des prés, mousse d'une crème échiré, sorbet fraise et tuile croustillante

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

**La Rhubarbe**, Pochée au safran du Poitou, financier et mousse inspiration amande de la maison « Valrhona », compoté de rhubarbe, crunchy amande et glace au safran

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



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## LE MENU ENFANTS

---

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