



## LES ENTRÉES

**Le Foie Gras**, *De chez Mr Morille, mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, copeaux de jambon Bellota cru et cuit, condiment à la noisette torréfiées et baie de genièvre*  
**ALLERGENES-** lait, sulfites 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

**Le Haddock**, *En coque d'oignon paille, haddock et lard fumé aux bois de hêtre, oignon confit, émulsion d'un bouillon de haddock et mouillette croustillante*  
**ALLERGENES-** poisson, lait, 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

### 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 et gnocchi à la truffe « Melanosporum» pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillages truffé et beurre de sauge*  
**ALLERGENES-** Gluten, œuf, lait, poisson, mollusque

### 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 au poêlon, langoustines justes saisies, croustilles de pomme de terre, cèpe rôti et pomme purée aux saveurs des sous-bois, émulsion d'une bisque de langoustine  
**ALLERGENES-** crustacés, lait, gluten

**Le Cochon\***, Cœur de la côte grillé, tentacule de poulpe en persillade, texture de choux rouge et pétales de choux bruxelles a l'huile olive, jus infusé au thym citron  
**ALLERGENES-** Mollusque, sulfite, gluten

\* Cochon origine France

\* Veau : origine France



## 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**, au chocolat Guanaja de la maison « Valrhona » et rhum ambré, sorbet mandarine et zestes d'orange confits

*ALLERGENES- lait, gluten, œufs, soja, sulfites*

**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 Poire**, Pochée dans un sirop épicé, biscuit et nougatine aux noix des Borderies, crémeux tonka, confit et sorbet poire aux zestes de citron vert

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

**Le Chocolat Jivara, Noisette et Butternut**, Biscuit cake et namelaka au chocolat Jivara de la maison « Valrhona », espuma à la noisette, coulis et sorbet butternut

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



## 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

**Le Haddock**, *En coque d'oignon paille, haddock et lard fumé aux bois de hêtre, oignon confit, émulsion d'un bouillon de haddock et mouillette croustillante*

*ALLERGENES- poisson, lait, gluten*

OU

**Le Foie Gras**, *De chez Mr Morille, mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, copeaux de jambon Bellota cru et cuit, condiment à la noisette torréfiées et baie de genièvre*

*ALLERGENES- lait, sulfites fruits à coque*

\*\*\*\*\*

**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 Cochon\***, *Cœur de la côte grillé, tentacule de poulpe en persillade, texture de choux rouge et pétales de choux bruxelles a l'huile olive, jus infusé au thym citron*

*ALLERGENES- Mollusque, sulfite, gluten*

\*\*\*\*\*

**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 Figue**, *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*

\* Cochon : Origine France



## LE MENU AUBADE GASTRONOMIQUE

---

**Le Foie Gras**, *De chez Mr Morille, mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, copeaux de jambon Bellota cru et cuit, condiment à la noisette torréfiées et baie de genièvre*

*ALLERGENES- lait, sulfites fruits à coque*

OU

**Le Haddock**, *En coque d'oignon paille, haddock et lard fumé aux bois de hêtre, oignon confit, émulsion d'un bouillon de haddock et mouillette croustillante*

*ALLERGENES- poisson, lait, gluten*

\*\*\*\*

**Le Bar Sauvage**, *Nacré à cœur, palourdes et gnocchi à la truffe « Melanosporum » pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillages truffé et beurre de sauge*

*ALLERGENES- Gluten, œuf, lait, poisson, mollusque*

OU

**Le Ris de Veau\***, *Doré au poêlon, langoustines justes saisies, croustilles de pomme de terre, cèpe rôti et pomme purée aux saveurs des sous-bois, émulsion d'une bisque de langoustine*

*ALLERGENES- crustacés, lait, gluten*

\*\*\*\*

**La Coco**, *Moelleux, sorbet coco à l'Antillaise et streuzel*

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

OU

**Le Chocolat Jivara, Noisette et Butternut**, *Biscuit cake et namelaka au chocolat Jivara de la maison « Valrhona », espuma à la noisette, coulis et sorbet butternut*

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

\* Veau : Origine France



## LE MENU RETOUR DE PECHE

---

### Le Thon Rouge,

Mi-cuit, houmous relevé au citron jaune confit, condiment pois chiche et grenade, herbes fraîches

*ALLERGENES- Poisson, sulfites, lait*

\*\*\*

### Le Merlu,

Doré à la poêle, encornet en persillade, oignon caramélisé et émulsion d'une crème d'oignon

*ALLERGENES- poisson, mollusque, lait, soja*

\*\*\*

### Le Baba au Rhum,

baba au rhum, chantilly vanillée, marmelade de kiwi, streuzel crunchy, sorbet kiwi et citron vert

*ALLERGENES- œuf, gluten, lait, sulfites, fruit à coque*



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## 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 N°2**

*ALLERGENES- mollusque, sulfites, lait*

**6 Huitres spéciales Papin N°3**

*ALLERGENES- mollusque, sulfites, lait*

**Les Gambas 6 Pièces et croustilles à l'avocat**

*ALLERGENES- crustacé, gluten, lait*



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## LE MENU ENFANTS

---

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