



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

La Dorade, *En ceviche, pétales et jus de butternut relevé à la citronnelle et au citron vert, praliné de graines de courge, glace et pickles de moutarde à l'ancienne*
ALLERGENES- poisson, moutarde, lait

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 à 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

Les Noix de Coquille Saint Jacques, *Dorées à la poêle, crumble aux graines torréfiées, poireaux braisés à l'algue kumbu et yuzu kosho, beurre blanc perlé à l'huile de poireaux*
ALLERGENES- Mollusque, sésame, lait, sulfites

La Sole, *Pêchée au petit bateau et cuite meunière, fine purée et mille-feuilles de pommes de terre dorées au four, sauté de champignons et herbes fraîches*
ALLERGENES- poissons, lait, gluten, oeuf

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 Bœuf*, *Paleron braisé, texture de carotte des sables de chez Mr Gousseau, saveur de gingembre et miel de la ferme des trois soleils, sauce miroir*
ALLERGENES- lait, sulfites, céleri, moutarde

* Bœuf origine France

* Veau : origine France



LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DOUCEURS

Le Chocolat et L'Orange, Crémeux au chocolat Guanaja 70%, tuile craquante à la poudre de cacao, orange confite et sorbet kalamansi

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja

Le Soufflé, À la saveur de fruit de la passion, moelleux coco et sauce chocolat blanc Opalys de la maison Valrhona, Rhum HSE passion

ALLERGENES- lait, gluten, œufs, soja, sulfites

L'Agrume, Pâte sablé, Crémeux citron jaune et marmelade de kalamansi, orange sanguine givrée et bavaois pissenlit, sorbet pamplemousse

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

La Vanille, Biscuit noisette, crémeux vanille et gel de bergamote, sauce anglaise et praliné vanille, feuilletés caramélisés

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, 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

Les Noix de Coquille Saint Jacques, *Dorées à la poêle, crumble aux graines torréfiées, poireaux braisés à l'algue kumbu et yuzu kosho, beurre blanc perlé à l'huile de poireaux*
ALLERGENES- Mollusque, sésame, lait, sulfites

OU

Le Bœuf*, *Paleron braisé, texture de carotte des sables de chez Mr Gousseau, saveur de gingembre et miel de la ferme des trois soleils, sauce miroir*
ALLERGENES- lait, sulfites, céleri, moutarde

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

OU

L'Agrume, *Pâte sablé, Crémeux citron jaune et marmelade de kalamansi, orange sanguine givrée et bavarois pissenlit, sorbet pamplemousse*
ALLERGENES- lait, œuf, gluten

* Bœuf : 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, *Craquant et sorbet coco relevé au zeste de citron vert, steuzel*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

OU

L'Agrume, *Pâte sablé, Crémeux citron jaune et marmelade de kalamansi, orange sanguine givrée et bavarois pissenlit, sorbet pamplemousse*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten

* Veau : Origine France



LE MENU RETOUR DE PECHE

La Gambas,

Snackés, mousse et condiment de fenouil au curry Madras, pomme Granny Smith et cèleri branche, sucs de crevette

ALLERGENES- crustacés, œuf, lait, soja, cèleri

Le Maigre,

Doré à la plancha, petit pois à la française et lard fumé, sucrine braisé et sauce légère façon Aioli

ALLERGENES- poisson, soja, sulfites, lait, moutarde

Le Monochrome,

Crème onctueuse vanille, tartare de pomme au cognac vanillé, moelleux aux amandes et velours de chocolat Ivoir de la maison Valrhona

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



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

L OCEAN DE SAVEURS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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.