



LES ENTRÉES

Le Foie Gras, *De chez Mr Morille, mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, nuage de poutarge et dentelles de pain, chutney d'algues confites et réduction d'un jus de crustacés torréfiés*

ALLERGENES- lait, sulfites, gluten, crustacés, œuf, poissons

La Dorade, *En ceviche, pétales et jus de de pomme Granny Smith relevés à la citronnelle et au citron vert,*

Glace à l'oseille et pickles de moutarde à l'ancienne

ALLERGENES- poisson, moutarde, lait, 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- mollusques

Les Asperges blanches de Blaye, *Grillées, truite fumée et œufs de la maison Bellet, béarnaise d'avocat à l'estragon, harenga, croûtons dorés au beurre et herbes fraîches*

ALLERGENES- poissons, œufs, moutarde, sulfites, gluten, céleri

L'Œuf de Marans, *En croûte de noisette, nid de kadaïf et sauce poulette truffée, pointes d'asperges vertes et allumettes au lard fumé*

ALLERGENES- Œuf, fruits à coque, sulfites, 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



LA MER

Le Bar sauvage, *Fumé aux aiguilles de pin maritime, moules de la maison Hurtaud, céleri aux zestes de citron vert, fleurs de capucine et sauce mouclade au safran du Poitou rehaussée au pineau des Charentes*
ALLERGENES- poissons, mollusques, céleri, sulfites, lait

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, œuf

Le Turbot, *Grillé, asperges blanches gratinées au vieux parmesan, palourdes et tomates confites, velours de parmesan*
ALLERGENES- Poissons, lait, mollusques

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 efflaves de gingembre
ALLERGENES- crustacés, lait, sulfites, gluten, œufs

LA TERRE

Le Ris de Veau*, *Doré et rôti au poêlon, langoustines justes saisies, croustilles de pomme de terre, petit pois à la française et sucrine braisée, émulsion d'une bisque de langoustines*
ALLERGENES- crustacés, lait, sulfites

L'Agneau de lait*, *Le filet cuit en croûte de nori, asperges blanches grillées et morilles sauvages, jus infusé à la sarriette*
ALLERGENES- céleri, sulfites

* Veau : origine France



LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DOUCEURS

Le Blanc-Manger, Nuage de blanc d'œuf, crémeux au Guanaja 70% de la maison Valrhona, tuile au cacao et sauce au café torréfié

ALLERGENES- Fruits à coques, œufs, lait, soja, gluten

Les Agrumes, Crème à l'orange, crémeux au citron jaune et gel de citron

Sudashi, biscuit moelleux à la noisette

ALLERGENES- lait, fruits à coque, soja

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

ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque

Le Rocher, Diplomate au praliné 60%, insert de choux à la crème vanillée de Madagascar, biscuit au chocolat

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

Le Soufflé, Aux griottes et Amaretto, marmelade de griottes fraîches et glace à l'orgeat

ALLERGENES- Sulfites, œufs



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

L'Œuf de Marans, *en croûte de noisettes, nid de kadaïf et sauce poulette truffée, pointes d'asperges vertes, allumettes de lard fumé*
ALLERGENES- Œuf, fruits à coque, gluten

OU

Le Foie Gras, *De chez Mr Morille, mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, nuage de poutargue et dentelles de pain, réduction d'un jus de crustacés*
ALLERGENES- sulfites, gluten, crustacés, poissons

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

L'Agneau de Lait*, *Le filet cuit en croûte de nori, asperges blanches grillées et morilles sauvages, jus infusé à la sarriette*
ALLERGENES- sulfites, céleri

Le Craquant Chocolat Noisette, *Coque de chocolat, praliné noisette et amande, crème chocolat Azelia, espuma à la noisette, brioche vanillée*
ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja, sulfites

OU

Les Agrumes, *Crème à l'orange, crémeux au citron jaune et gel de citron Sudachi, biscuit moelleux à la noisette*
ALLERGENES- lait, fruits à coque, soja

* Agneau : Origine France



ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU AUBADE GASTRONOMIQUE

Le Tartare, *Délicate combinaison entre la « Salers » et les huîtres de Mr Papin, sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes*
ALLERGENES- mollusques

OU

Les Noix de Coquilles Saint-Jacques, *Dorées au poêlon, sabayon et coulis de citron, billes de céleri rave de chez Mr Gousseau*
ALLERGENES- mollusques, céleri, sulfites, œuf

Le Turbot, *Grillé, asperges blanches gratinées au vieux parmesan, palourdes et tomates confites, Espuma au parmesan et basilic*
ALLERGENES- Poissons, lait, mollusques, céleri

OU

Le Ris de Veau*, *Doré et rôti au poêlon, langoustines justes saisies, croustilles de pomme de terre, petit pois à la française et sucrose braisée, émulsion d'une bisque de langoustines*
ALLERGENES- crustacés, lait, sulfites

Le Granité, *Au Pineau des Charentes, cannelle et sorbet à la myrtille*
ALLERGENES- sulfites

OU

La Vanille, *Biscuit noisette, crémeux à la vanille et gel de bergamote, Crème anglaise au praliné et à la vanille, feuilletés caramélisés*
ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque

* Veau : Origine France



LE MENU RETOUR DE PECHE

L'Espadon,

En ceviche, gaspacho de petits pois à la menthe, pickles d'oignon rouge et de petit pois

ALLERGENES- poissons

La Lotte,

Snackée à la plancha, émulsion de poivron rouge, fenouil croquant et citronné, sauce vierge d'herbes aromatiques au chorizo

ALLERGENES- poissons, céleri, sulfites

La Pina-Colada,

Streusel et mousse à la noix de coco, gel d'ananas, cake au citron vert et au rhum, sorbet Pina-Colada

ALLERGENES- Fruits à coque, sulfites, gluten, œuf, lait



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

Langoustines et mayonnaise citronnée, 9 Pièces

ALLERGENES- crustacés, œuf, sulfites, moutarde

Les crevettes Ayaba et croustilles à l'avocat

ALLERGENES- crustacés, gluten

Le Tourteau entier, Mayonnaise gingembre et citronnelle

ALLERGENES- crustacés, œuf, sulfites, moutarde

Bulots cuits au bouillon d'épices 350 gr

ALLERGENES- crustacés, céleri

LE PLATEAU DE L'AMIRAL

3 huitres spéciales n°2 Gillardeau

3 huitres spéciale n°3 Papin

4 pièces de langoustine

1 demi-tourteau

3 crevettes Ayaba

Bulots

ALLERGENES- crustacés, mollusques, sulfites, lait



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

g. ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LE MENU ENFANTS

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