# 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 torréfiées*   
*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 chaudrée 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 fraiches*

*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 effluves 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 vanilléede Madagascar, biscuit au chocolat

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

Le Soufflé**,** Aux griottes et Amaretto, marmelade de griottes fraiches et glace à l’orgeat

*ALLERGENES- Sulfites, œufs*

# Le Menu du Marché

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*

# 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 sucrine 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 Pêche

Le maquereau,

Brûlé à la flamme, poireaux confits, vinaigrette à l’huile de poireau et crème aigrelette

*ALLERGENES- poissons, sulfites, lait*

*\*\*\**

Le merlu,

Doré sur sa peau croustillée, texture de brocoli, beurre blanc à l’ail de ours

*ALLERGENES- poissons, lait, gluten*

*\*\*\**

La mangue et le sésame noir,

Biscuit et praliné au sésame noir, crémeux à la vanille de Madagascar, marmelade et sorbet à la mangue

*ALLERGENES- Sésame, gluten, lait, œufs, fruits à coque, arachides*

# l’Océan 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*

# Le Menu Enfants

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