



LES ENTRÉES

Le Foie Gras, *De chez Mr Morille, mariné à la crème de pêche et cuit par nos soins, chutney de pêche jaune et verveine, craquant au cacao*
ALLERGENES- lait, sulfites, soja, fruits à coque

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, *soupoudré de noisettes torréfiées, 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, *Snacké à la plancha, billes de courgette, moules, façon "Marinière", zébré d'une crème de fêta et coulis de roquette amère*

ALLERGENES- poissons, mollusques, lait, sulfites, gluten, céleri

La Lotte, *Dorée à la poêle, sésame torréfié à la prune « Umeboshi », déclinaison d'artichaut à l'estragon et mousseline à l'ail noir*

ALLERGENES- Poissons, lait, sésame, œuf

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, *déclinaison d'aubergine, palourdes et tomate confite, nuage de parmesan*

ALLERGENES- Poissons, lait, mollusques, céleri

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 sucrose braisée, émulsion d'une bisque de langoustines*

ALLERGENES- crustacés, lait, sulfites

Le Bœuf*, *Le filet grillé, tomate confite entière, croustilles au vieux conté et romarin, anchoyade et coulis de pimientos del piquillo, jus corsé et infusé à la sarriette*

ALLERGENES- lait, sulfites

* Viandes : origine France



LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait, fruits à coque

LES DOUCEURS

Le Bailey 's, Crèmeux au Bailey 's, praliné amande et noisette caramélisées, sablé au grué de cacao, glace au cognac de la maison Lheraud

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

La Forêt Blanche, Génoise à la poudre de vanille, confit de cerises, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, gel cerise aux notes de sapin et sorbet à la griotte

ALLERGENES- Gluten, œufs, lait, soja

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

ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque

Le Rocher, Diplomate au praliné 60% de la maison Valhrona, croustillant à la feuillantine et biscuit brownie au cacao

ALLERGENES- Lait, œufs, fruits à coque, soja, gluten

La Passion Poivrée, Mousse aux fruits de la passion, financier à l'amande et relevé au poivre de Timut, cœur coulant exotique vanillé, glace à la noisette torréfiée

ALLERGENES- Œufs, lait, fruits à coque, gluten, arachides



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 à la crème de pêche et cuit par nos soins, chutney de pêche jaune et verveine, craquant au cacao*

ALLERGENES- lait, sulfites, soja, fruits à coque

La Lotte, *Dorée à la poêle, sésame torréfié à la prune « Umeboshi », déclinaison d'artichaut à l'estragon et mousseline à l'ail noir*

ALLERGENES- Poissons, lait, sésame, œuf

OU

Le Bœuf*, *Le filet grillé, tomate confite entière, cromesquis au vieux conté et romarin, anchoyade et coulis de pimientos del piquillos, jus corsé et infusé à la sarriette*

ALLERGENES- lait, sulfites

Le Rocher, *Diplomate au praliné 60% de la maison Valhrona, croustillant à la feuillantine et biscuit brownie au cacao*

ALLERGENES- Lait, œufs, fruits à coque, soja, gluten

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

* Bœuf : 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

Le Foie Gras, *De chez Mr Morille, mariné à la crème de pêche et cuit par nos soins, chutney de pêche jaune et verveine, craquant au cacao*

ALLERGENES- lait, sulfites, soja, fruits à coque

Le Turbot grillé, *déclinaison d'aubergine, palourdes et tomate confite, nuage de parmesan*

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

La Noix de Coco, *Crumble à la coco noir, sorbet coco et vin doux naturel ambré myrtille*

ALLERGENES- Fruits à coque, soja, gluten, lait, 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 Lieu Jaune,

Croûte de nori en ballotine, melon des Charente confit au miel et piment légèreté de liqueur de sureaux

ALLERGENES- Poissons, sulfites

Le Merlu,

Snacké à la plancha, risotto de fregola sarda à la betterave, beurre blanc à la poutarge

ALLERGENES- Poisson, lait, gluten, sulfites

L'Abricot,

Biscuit moelleux aux amandes, ganache montée au chocolat blanc yuzu, marmelade abricot, sorbet abricot et thym citron

ALLERGENES- Œufs, lait, gluten, fruits à coque, 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

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

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LE MENU ENFANTS

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