

## 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

**La Tomate**,  
*Tomates marinées à l'huile de basilic, stracciatella crémeuse, olives taggiasche croquantes et shooter d'eau de tomate*  
**ALLERGENES-** Lait, sulfites

**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 chaudière 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, fine purée de carotte au gingembre et girolles en pickles, émulsion d'une bisque de langoustines*

*ALLERGENES- crustacés, lait, sulfites*

**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*

\* 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

**La Tomate**,  
*Tomates marinées à l'huile de basilic, stracciatella crémeuse, olives taggiasche croquantes et shooter d'eau de tomate*  
**ALLERGENES-** Lait, sulfites

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, fine purée de carotte au gingembre et girolles en pickles, 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 PECHE

---

### Le Maquereau,

Cuit à la flamme, texture de potimarron et noisettes torréfiées, bouillon de légume infusé au café, huile herbacée

*ALLERGENES- Poissons, lait, fruits à coque, céleri*

\*\*\*

### La Truite,

Dorée sur la peau, poireaux braisé et croustillant, poitrine de lard fumée et jus au citron confit

*ALLERGENES- Poisson, lait*

\*\*\*

### La Poire Conférence,

Biscuit financier et sablé à la châtaigne, mousse légère et confit à la poire, condiment châtaigne et sorbet poire cannelle

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

## 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

ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## LE MENU ENFANTS

---

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