

## LES ENTRÉES

**Le Foie Gras**, *Mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, chiffonnade de jambon Bellota, écailles et chutney de champignons aux noisettes torréfiées*  
**ALLERGENES-** *Sulfites, lait, 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*

**Le Cèpe**, *En raviole, cèpes grillés et champignons des sous-bois, mousse de persil et jus corsé de champignons, émulsion de cèpes relevé à la baie de la Jamaïque*  
**ALLERGENES-** *Gluten, œufs, sulfites, céleri, lait*

**L'Œuf d'Antan de la ferme d'Andilly**, *Cuit à basse température, lentilles vertes bio et lard fumé au bois de hêtre, copeaux de foie gras et champignons, croûtons dorés au beurre*  
**ALLERGENES-** *Œufs, 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 chaudrée charentaise, condiment citronné et grains de caviar déshydratés*  
**ALLERGENES-** *Poisson, crustacés, lait, sulfites, gluten*



## LA MER

**Le Bar sauvage**, *Snacké à la plancha, billes de courgette, moules, façon "Marinière", zébré d'une crème de fête et coulis de roquette amère*  
**ALLERGENES-** Poissons, mollusques, lait, sulfites, gluten, céleri

**La Truite Charentaise de la maison Bellet**, *Dorée sur la peau, portobello grillé et mousseline de champignons, jus perlé au caviar de truite et herbes aromatiques*  
**ALLERGENES-** Poissons, lait

**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\* et la langoustine**, *Le ris rôti au poêlon, langoustines justes saisies, croustilles de pomme de terre et butternut confit ragoût de girolles, châtaignes et lard et l'émulsion d'une bisque de langoustines*  
**ALLERGENES-** Crustacés, lait, sulfites

**Le Magret\* de Mr Morille**, *Saupoudré d'épices torréfiées, purée et pickles de carotte des sables relevés à l'écorce d'orange, graines de courge et jus corsé au romarin brûlé*  
**ALLERGENES-** Lait, sulfites, céleri



LES FLOTS

\* Viandes : origine France

## ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

### 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*

## ALLERGENES- LES FLOTS

# LE MENU DECOUVERTE

---

**Ok 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 d'Antan de la ferme d'Andilly**, *Cuit à basse température, lentilles vertes bio et lard fumé au bois de hêtre, copeaux de foie gras et champignons, croûtons dorés au beurre*  
**ALLERGENES-** Œufs, lait, gluten

OU

**Le Foie Gras**, *Mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, chiffonnade de jambon Bellota, écailles et chutney de champignons aux noisettes torréfiées*  
**ALLERGENES-** Sulfites, lait, fruits à coque

\*\*\*\*\*

**La Truite Charentaise de la maison Bellet**, *Dorée sur la peau, portobello grillé et mousseline de champignons, jus perlé au caviar de truite et herbes aromatiques*  
**ALLERGENES-** Poissons, lait

OU

**Le Magret\* de Mr Morille**, *Saupoudré d'épices torréfiées, purée et pickles de carotte des sables relevés à l'écorce d'orange, graines de courge et jus corsé au romarin brûlé*  
**ALLERGENES-** Lait, sulfites, céleri

\*\*\*\*\*

**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

**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

\* Viande : 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**, *Mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, chiffonnade de jambon Bellota, écailles et chutney de champignons aux noisettes torréfiées*

*ALLERGENES- Sulfites, lait, 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 Prune**, *Biscuit noisette, crémeux vanille et gel de bergamote, crème anglaise au praliné et vanille, feuilletés caramélisés*

*ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque, arachides*

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'Huitre,

Lèche de tigre à l'écume d'huitre, condiment pomme verte à l'aneth et pickles de betterave

*ALLERGENES- Mollusques, fruits à coque, sulfites*

\*\*\*

### L'Encornet,

Snacké à l'ail et au persil, risotto Arborio lié à la crème de butternut, noisettes torréfiées et herbes aromatiques

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

\*\*\*

### Le Chocolat Chaud,

Biscuit moelleux au chocolat et noisettes, craquant à la feuillantine, sauce chaude et mousse au chocolat Caraïbe, légèreté d'une crème vanillée

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

## 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- mollusques, 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.