



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 Soufflé, Aux saveurs d'un Irish Coffee, quenelle de crème Échirée à la vanille de Madagascar

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, sulfites

Le Citron Givré, Tartare d'agrumes et crème de citron givré, croustillant au chocolat blanc Ivoire de la maison Valrhona, sorbet calamansi

ALLERGENES- Lait, œufs, gluten, 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% de la maison Valrhona, croustillant à la feuillantine et biscuit brownie au cacao

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

Le Cèpe et la Mandarine, Syphon à la crème de marron, brunoise de cèpe caramélisée et sorbet mandarine, tuiles croustillantes à la poudre de cèpe

ALLERGENES- Céleri, lait, fruits à coque, gluten



LE MENU DECOUVERTE

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 Vanille, *Biscuit noisette, crémeux vanille et gel de bergamote, crème anglaise au praliné vanille, feuilletés caramélisés*
ALLERGENES- Lait, œuf, fruits à coque

* 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

Le Cèpe et la Mandarine, *Syphon à la crème de marron, brunoise de cèpe caramélisée et sorbet mandarine, tuiles croustillantes à la poudre de cèpe*

ALLERGENES- Céleri, lait, fruits à coque, gluten

* Veau : Origine France

LE MENU RETOUR DE PECHE

Le Cabillaud,

Roulé en feuille de riz, poireaux snacké et chips de riz soufflé, beurre blanc et nuage d'un fumet de poisson

ALLERGENES- Poissons, lait, sulfites

Le Lieu Noir,

Le Filet doré au four, polenta crémeuse à la mascarpone, coulis de pimiento del piquillo et herbes aromatiques

ALLERGENES- Poissons, lait

La Cacahuète et la Vanille,

Biscuit madeleine aux éclats de cacahuètes caramélisées, cœur coulant et craquant à la cacahuète, crèmeux et glace à la vanille torréfiée

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

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.