



## 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*

**Les Champignons**, *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

**Les Noix de Coquilles Saint-Jacques**, *Dorées à la plancha et soupoudrées de graines de sarrasin soufflées, betterave cuite au four à pain, sauce au lait de coco, gingembre et citronnelle*

*ALLERGENES- Mollusques, lait, gluten, 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*

**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*



\* Viandes : origine France

## 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- Lait, gluten, 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- Œufs, 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*

**La Trompette des Maures,** Syphon à la crème de marron, brunoise de cèpe caramélisée et sorbet mandarine, tuiles croustillantes à la poudre de cèpe

*ALLERGENES- Lait, céleri, fruits à coque, soja, sulfites, 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*

\*\*\*\*\*

**Les Noix de Coquilles Saint-Jacques**, *Dorées à la plancha et soupoudrées de graines de sarrasin soufflées, betterave cuite au four à pain, sauce au lait de coco, gingembre et citronnelle*

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

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 Coco vanillé**, *Crémeux à la vanille, tartare de mangue, sorbet à la noix de coco et gel de chocolat blanc aux herbes fraîche*

*ALLERGENES- Fruits à coque, lait, soja, œufs*

OU

**La Cèpe et la Mandarine**, *Pochée au sirop d'amande, marmelade à la prune et verveine, crémeux à l'amande et sorbet à la prune*

*ALLERGENES- Fruits à coque, lait, gluten, œufs*

\* Veau : Origine France



## LE MENU RETOUR DE PECHE

---

### Le Thon

Le filet mi-cuit, pressé de céleri et choux vert, jus de légumes corsé à l'estragon, croustille de céleri

*ALLERGENES- Poissons, céleri, lait*

\*\*\*

### Le Merlu

Doré sur la peau, petit épeautre cuit à la façon d'un risotto, crème de Tartufo, copeaux de parmesan et riquette à l'huile de noisette

*ALLERGENES- Poissons, lait, fruits à coque*

\*\*\*

### La Clémentine et le Chocolat blanc

Biscuit moelleux aux éclats d'amandes torréfiées, légèreté au chocolat blanc Opalys de la maison Valrhona, marmelade et sorbet à la clémentine

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

\*Origine France

## 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.