

## ALLERGENES- LES FLOTS

# LES ENTREES

---

**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, lait*

**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 fermier**, *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 chaudière 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**, *Rôti au four, 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**, *Le filet grillée, palourdes et fines purée de céleri à la truffe noire « Melanosporum », morilles sauvages et émulsion d'un jus de coquillage*

*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, fruits à coque*

**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



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

g ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## LA FERME

---

### Notre plateau de fromages sélectionnés

*ALLERGENES- Lait, fruits à coque, gluten*

## 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*

**Le Chocolat aux saveurs de Noël,** Mousse au chocolat Oriado 60%, biscuit noisette, croustillant cacahuète au pain d'épices, glace aux épices et sauce au vin chaud

*ALLERGENES- Lait, œufs, soja, gluten, fruits à coque, arachides, sulfites*

## ALLERGENES- LES FLOTS

# 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, lait

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**, *Le filet grillé, palourdes et fine purée de céleri à la truffe noire « Melanosporum », morilles sauvages et émulsion d'un jus de coquillage*  
**ALLERGENES-** Poissons, mollusques, céleri, lait

OU

**Le Ris de Veau\***, *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-** Lait, crustacés, fruits à coque, céleri

\*\*\*\*

**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

**Le Chocolat aux saveurs de Noël**, *Mousse au chocolat Oriado 60%, biscuit noisette, croustillant cacahuète au pain d'épices, glace aux épices et sauce au vin chaud*  
**ALLERGENES-** Lait, œufs, soja, gluten, fruits à coque, arachides, sulfites

\* Veau : Origine France

## LE MENU INSPIRATION

---

### Le Thon rouge,

En tataki, pétales de betterave marinés au zeste de citron vert, chutney d'algues et bouillons de betterave fumé

*ALLERGENES- Poissons, sulfites, sésame*

\*\*\*

### La Dorade Sébaste,

Snacké à la plancha, polenta dorée au four et patate douce confite, émulsion d'une bisque de langoustine

*ALLERGENES- Poissons, lait, crustacés, sulfites*

\*\*\*

### Le café,

Biscuit Boudoire et craquant au chocolat noir, crémeux et Namelaka au café, glace aux grains de café torréfiés

*ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, 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

g ÉTABLISSEMENTS  
GRÉGORY  
COUTANCEAU

## LE MENU ENFANTS

---

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