



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, 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

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

Ballotine de lieu,

Avocat rôti et piment d'Espelette, crème d'Isigny relevée au citron vert

ALLERGENES- Poissons, lait

Magret de canard* de Mr Morille,

Mousseline de courge « Bleu de Hongrie », gnocchi truffés et jus de canard au romarin

ALLERGENES- Lait, gluten, œuf, fruits à coque

Crèmeux à la vanille,

Confit de poire Williams et sudachi, moelleux aux amandes et sorbet à la poire

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

*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.