

ALLERGENES- LES FLOTS

LES ENTREES

Le Foie Gras* de Mr Morille, *Mariné au vieux Pineau des Charentes et à la crème de pêche, cuit par nos soins, chutney de pêche et verveine, amandes torréfiées et poudre d'hibiscus*

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 huîtres de chez Mr Papin, sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes*

ALLERGENES- Mollusques, lait

La Tomate d'Antan, *Marinée à la lavande et aux grains de vanille, au cœur de stracciatella basilic, crumble de basilic et eau de tomate*

ALLERGENES- Lait, gluten

La Maquereau, *Laqué et brûlé à la flamme, fine purée de fèves au wasabi et brocoli croustillant à la graine de moutarde, lactosérum de lait Ribot zébré à la crème de petit pois, glace d'une moutarde à l'ancienne*

ALLERGENES- Poissons, lait, moutarde, œufs

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

LES FRUITS DE MER

Huîtres / Bulots

ALLERGENES- Mollusque

Tourteau / Crevettes / Langoustines

ALLERGENES- Crustacés

LA MER

Le Cabillaud

Nacré à cœur, crémeux et barigoule d'artichaut, raisin de mer iodé, moules en marinère et écume de coquillages au safran du Poitou

ALLERGENES- Poissons, lait, mollusques, crustacés, gluten, sulfites

Le Lieu Jaune

Doré sur la peau, petit pois à la française et sucrose grillée, ventrèche de jambon Noir de Bigorre, et jus fumé rafraîchi à la pomme verte

ALLERGENES- Poissons, lait

Le Turbot

Le filet grillé, palourdes et fine purée de chou-fleur aux algues de l'île de Ré, pickles de choux colorés et infusés à l'écorce d'orange, émulsion d'un jus de coquillages

ALLERGENES- Poissons, lait, mollusques, céleri, crustacés

La Sole, *Pêchée au petit bateau et cuite meunière, fine purée et mille-feuilles de pommes de terre dorées au four, cerises et pois gourmands*

ALLERGENES- Poissons, lait, gluten, œuf

"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, céleri

LA TERRE

L'Agneau* de Lait fermier « Le Diamandin »

Braisé et relevé au poivre de Jamaïque, chèvre frais du Poitou, tomate confite et olives taggiashe, carotte des sables rôties et jus de braisage réduit au vin rouge et sarriette

ALLERGENES- Lait, sulfites

LE PLAT SIGNATURE

Le Ris de Veau* et la Langoustine

Le ris rôti au poêlon, langoustines juste saisies, piperade de piment corne de bœuf et coulis de poivrons grillés, croustilles de pomme de terre et émulsion d'une bisque de langoustines

ALLERGENES- Lait, crustacés, céleri, sulfites, fruits à coque

* Viandes : origine France

LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- Lait, fruits à coque, gluten

LES DOUCEURS

Le Melon Charentais

Biscuit « shortbread » aux amandes, nuage de fromage blanc, condiment au Pineau des Charentes, soupe et sorbet au melon

ALLERGENES- Lait, gluten, fruits à coque, sulfites

Le Soufflé

Confit et sauce à l'abricot, granité aux arômes de verveine citronnée

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs

La Vanille et la Noix de Pécan,

Financier et praliné à la noix de Pécan, crème bavaroise et glace à la vanille grillée

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

La Fraise Gariguette

Biscuit amandine, marmelade et soupe de fraises, ganache infusée au yuzu, crème glacée au yaourt

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

Le Chocolat

Biscuit au cacao, crémeux au chocolat Tulakalum 75% de la maison Valrhona, craquant de muesli, condiment et glace au cognac

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja, sulfites

ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU DECOUVERTE

Le Tartare, *Délicate combinaison entre la Salers et les huîtres de chez Mr Papin, sanguine de mer, salicorne et zestes de citron vert, pommes gaufrettes*
ALLERGENES- Mollusques

OU

La Tomate d'Antan, *Marinée à la lavande et aux grains de vanille, au cœur de stracciatella basilic, crumble de basilic et eau de tomate*
ALLERGENES- Lait, gluten

OU

Le Foie Gras* de Mr Morille, *Mariné au vieux Pineau des Charentes et à la crème de pêche, cuit par nos soins, chutney de pêche et verveine, amandes torréfiées et poudre d'hibiscus*
ALLERGENES- Sulfites, lait, fruits à coque

Le Lieu Jaune

Doré sur la peau, petit pois à la française et sucrose grillée, ventrèche de jambon Noir de Bigorre, et jus fumé rafraîchi à la pomme verte
ALLERGENES- Poissons, lait

OU

L'Agneau* de Lait fermier « Le Diamandin »

Braisé et relevé au poivre de Jamaïque, chèvre frais du Poitou, tomate confite et olives taggiashe, carotte des sables rôties et jus de braisage réduit au vin rouge et sarriette
ALLERGENES- Lait, sulfites

La Vanille et la Noix de Pécan,

Financier et praliné à la noix de Pécan, crème bavaroise et glace à la vanille grillée
ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

OU

La Fraise Gariguet

Biscuit amandine, marmelade et soupe de fraises, ganache infusée au yuzu, crème glacée au yaourt
ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

* Viande : Origine France

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* de Mr Morille, *Mariné au vieux Pineau des Charentes et à la crème de pêche, cuit par nos soins, chutney de pêche et verveine, amandes torréfiées et poudre d'hibiscus*
ALLERGENES- Sulfites, lait, fruits à coque

Le Turbot

Le filet grillé, palourdes et fine purée de chou-fleur aux algues de l'île de Ré, pickles de choux colorés et infusés à l'écorce d'orange, émulsion d'un jus de coquillages
ALLERGENES- Poissons, lait, mollusques, céleri, crustacés

OU

Le Ris de Veau* et la Langoustine

Le ris rôti au poêlon, langoustines juste saisies, piperade de piment corne de bœuf et coulis de poivrons grillés, croustilles de pomme de terre et émulsion d'une bisque de langoustines
ALLERGENES- Lait, crustacés, céleri, sulfites, fruits à coque

Le Miel de Fleurs

Biscuit génois relevé aux zestes de citron, crémeux et glace au miel de fleurs, gel d'hydromel et bergamote
ALLERGENES- Gluten, lait, œufs

OU

Le Coquillage,

Biscuit madeleine et ganache vanillée, perle au cœur coulant et joyaux de noisettes torréfiées
ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

* Origine France

LE MENU INSPIRATION

La Dorade,

En ceviche, leche del tigre aux amandes, herbes fraîches et radis croquants, sarrasin croustillant

ALLERGENES- Poissons, lait, fruits à coque, gluten

Le Merlan,

Snacké à la plancha, risotto croustillant, tomates, olives et basilic

ALLERGENES- Poissons, lait

La Cerise,

Biscuit moelleux au chocolat, crème bavaroise vanillé, confit et sorbet cerise

ALLERGENES- Lait, gluten, œufs, 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

LE MENU ENFANTS

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