

## ALLERGENES- LES FLOTS

### LES ENTREES

---

**Le Foie Gras\* de Mr Morille,** *Mariné à la liqueur de noisette « Frangelico », cuit par nos soins, compotée d'échalotte au vin rouge, noisettes torréfiées et poivre de Madagascar*  
**ALLERGENES-** Sulfites, fruits à coque

**L'œuf fermier,** *Œuf cuit à basse température, crème de courge, condiment à l'ail noir et citron confit, oignon grelot caramélisé et fumé au bois de hêtre, croutons dorés au beurre*  
**ALLERGENES-** œufs, 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, arachide

**La Noix de Saint-Jacques,** *En tartare, relevée aux agrumes, bouillon dashi et sauce soja, condiment de crosnes laqués et herbes fraîches*  
**ALLERGENES-** Mollusques, poissons, gluten, soja

**Les Champignons,** *Dorés à la poêle, copeaux de Jambon Bellota « 24 mois d'affinage », coulis de cresson et persil au beurre noisette, tuile au vieux comté gratiné et noix de la Borderie*  
**ALLERGENES-** Lait, sulfites, fruits à coque

### 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

### LES FRUITS DE MER

---

*Huîtres / Bulots*  
**ALLERGENES-** Mollusque

*Tourteau / Crevettes / Langoustines*  
**ALLERGENES-** Crustacés

## ALLERGENES- LES FLOTS

### LA MER

**La Sole,** *Pêchée au petit bateau et cuite meunière, fine purée et mille-feuilles de pommes de terre dorées au four, jeunes pousses d'épinard et champignons tombés au beurre*

**ALLERGENES-** Poissons, lait, gluten, œuf, sulfites

**Les Noix de Coquilles Saint-Jacques,** *Dorées à la poêle, condiment de coing confit relevée au poivre Timut, shiitakes et réduction de Pineau des Charentes rouge*

**ALLERGENES-** Mollusques, lait, sulfites

**Le Bar sauvage,** *Au sel salish, couteaux en persillade et texture de patate douce aux zestes de citron vert, écume d'un jus de coquillages au haddock*

**ALLERGENES-** Poissons, mollusques, lait, crustacés

### "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

**La Noix de Joue de Bœuf\*,** *Confit dans un consommé d'épices, gnocchis à la truffe noire "Tuber Mélanosporum", champignons glacés à brun, croustilles de pommes de terre et jus miroir*

**ALLERGENES-** Lait, gluten, œufs, sulfites

### LE PLAT SIGNATURE

**Le Ris de Veau\* et la Langoustine**

*Doré rôti au poêlon, langoustines juste saisies, crumble de graines torréfiées et châtaignes, topinambours fondants au sirop d'érable, jus et émulsion d'une bisque de langoustines*

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

\* Viandes : origine France

### LA FERME

**Notre plateau de fromages sélectionnés**

**ALLERGENES-** Lait, fruits à coque, gluten

## LES DOUCEURS

---

### Le Soufflé

*Crème infusée à la châtaigne, confit et sauce à l'orange, glace à la châtaigne*

**ALLERGENES-** Lait, œufs, fruits à coque

### Les Agrumes

*Fondant et sablé aux amandes, crémeux au citron, condiment acidulé à l'orange sanguine et hibiscus, Sorbet au pamplemousse rose*

**ALLERGENES-** Gluten, lait, œufs, fruits à coque

### La Poire

*Moelleux aux noix de la Borderie, ganache montée à la fève de Tonka, sauce chaude au chocolat Sorbet à la poire*

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

### Le Café et le Whisky

*Biscuit joconde, crémeux et gel au whisky « Loyal Bandit single malt », crème et glace au café torréfié*

**ALLERGENES-** Lait, œufs, gluten, sulfites

### La Cabosse

*Biscuit au chocolat, croustillant feuillantine, condiment à la bergamote, mousse au chocolat Manjari De la maison « Valrhona » et sorbet au cacao*

**ALLERGENES-** Lait, œufs, gluten, soja

## 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, lait, arachide

OU

**Les Champignons**, *Dorés à la poêle, copeaux de Jambon Bellota « 24 mois d'affinage », coulis de cresson et persil au beurre noisette, tuile au vieux comté gratiné et noix de la Borderie*  
**ALLERGENES-** Lait, sulfites, fruits à coque

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

\*\*\*\*\*

**Les Noix de Coquilles Saint-Jacques**, *Dorées à la poêle, condiment de coing confit relevée au poivre Timut, shiitakes et réduction de Pineau des Charentes rouge*  
**ALLERGENES-** Mollusques, lait, sulfites

OU

**La Noix de Joue de Bœuf\***, *Confit dans un consommé d'épices, gnocchis à la truffe noire "Tuber Mélanosporum", champignons glacés à brun, croustilles de pommes de terre et jus miroir*  
**ALLERGENES-** Lait, gluten, œufs, sulfites

\*\*\*\*\*

### Les Agrumes

*Fondant et sablé aux amandes, crémeux au citron, condiment acidulé à l'orange sanguine et hibiscus, Sorbet au pamplemousse rose*  
**ALLERGENES-** Gluten, lait, œufs, fruits à coque

OU

### La Poire

*Moelleux aux noix de la Borderie, ganache montée à la fève de Tonka, sauce chaude au chocolat Sorbet à la poire*  
**ALLERGENES-** Lait, œufs, gluten, fruits à coque, soja

\* Viande : Origine France

## ALLERGENES- LES FLOTS

### LE MENU AUBADE GASTRONOMIQUE

---

**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, arachide

**La Noix de Saint-Jacques,** *En tartare, relevée aux agrumes, bouillon dashi et sauce soja, condiment de crosnes laqués et herbes fraîches*  
**ALLERGENES-** Mollusques, poissons, gluten, soja

**Civet Gourmand de homard aux légumes de saison juste glacés**  
*Champignons en ravioli, jus des sucs de homard au Coteaux du Layon et effluves de gingembre*  
**ALLERGENES-** Sulfites, crustacés, céleri, lait, œufs, gluten

#### Le Ris de Veau\* et la Langoustine

*Doré rôti au poêlon, langoustines juste saisies, crumble de graines torréfiées et châtaignes, topinambours fondants au sirop d'érable, jus et émulsion d'une bisque de langoustines*  
**ALLERGENES-** Lait, crustacés, céleri, sulfites, fruits à coque, gluten

\*\*\*\*\*

#### La Noix de Coco

*Mousse et moelleux à la noix de coco, cœur de mangue vanillée, écume et sorbet au lait de coco*  
**ALLERGENES-** Fruits à coque, lait, œufs

#### La Madeleine

*Crémeux et biscuit à la madeleine, cœur au chocolat Dulcey de la maison « Valrhona », glace à la madeleine*  
**ALLERGENES-** Gluten, lait, œufs, soja

\* Origine France

---

## LE MENU INSPIRATION

---

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

## 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.