



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 chaudrée charentaise, condiment citronné et grains de caviar déshydratés
ALLERGENES- Poisson, crustacés, lait, sulfites, gluten

LES FRUITS DE MER

Huitres / 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

g ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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

g ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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

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

* Origine France



ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU INSPIRATION

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



ALLERGENES- LES FLOTS

g ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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

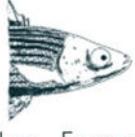
4 pièces de langoustine

1 demi-tourteau

3 crevettes Ayaba

Bulots

ALLERGENES- crustacés, mollusques, sulfites, lait



ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU ENFANTS

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