



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, croustons dorés au beurre*
ALLERGENES- œufs, 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, 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

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, *Dorée à la poêle, déclinaison de céleri rave et truffe noir « Melanosporum », jus de volaille et réduction de pineaux rouge au balsamique*

ALLERGENES- Mollusques, lait, sulfites, céleri

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 torrifiées 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 joyeuses, 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 huitres 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 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

Les Noix de Coquilles Saint-Jacques, *Dorée à la poêle, déclinaison de céleri rave et truffe noir « Melanosporum », jus de volaille et réduction de pineaux rouge au balsamique*
ALLERGENES- Mollusques, lait, sulfites, céleri

OU

La Noix de Joue de Bœuf*, *Confit dans un consommé d'épices, gnocchis à la truffe noire "Tuber Melanosporum", 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

L'œuf de Poule fermier, *Cuit basse température, butternut fondant et cerneaux de noix, lard fumé au bois de hêtre, Coulis et copeaux de truffe Tuber Mélanosporum*
ALLERGENES- Œufs, lait, fruits à coque

La Noix de Saint-Jacques, *Dorées à la poêle, crème de shiitakes et croustille de pomme de terre, réduction d'un jus de volaille truffé*
ALLERGENES- Mollusques, lait

Le Foie Gras de Mr Morille, *Mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, copeaux de jambon Bellota « 48 Mois d'affinage » et truffe noire*
ALLERGENES- Sulfites, lait, gluten, œufs

Le Ris de Veau* et la Langoustine

Rôti, langoustines justes saisies, topinambours fondants au sirop d'érable, copeaux de truffe « Melanosporum », jus et émulsion d'une bisque de langoustines
ALLERGENES- Lait, crustacés, céleri

Les Lamelles Truffées

Ganache montée au chocolat au lait « Jivara » de la maison Valrhona, lamelles et cœur coulant truffés
ALLERGENES- Lait, soja, gluten, œufs

Harmonie entre Chocolat et Truffe

Biscuit cacao, crème et glace truffées, crémeux et condiment au cognac
ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, soja, sulfites

* Origine France



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU INSPIRATION

g. ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU ENFANTS

g. ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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