

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 parfait, caviar d'aubergine, artichaut mariné et croustillant, magret fumé de la maison Morille*
ALLERGENES- œufs

Le Hareng, *Délicatement fumé, pomme de terre de l'île de Ré et petits pois, Pickles d'oignon rouge et graines de moutarde, vinaigrette d'échalotte confite et harenga*
ALLERGENES- Poisson, moutarde, arachides, sulfites

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, arachides, gluten

La Tomate, *Tomates marinées au cassis et baie de genièvre, gaspacho glacé et condiment au chèvre frais, huile de basilic et mélanges d'épices*
ALLERGENES- Lait, sulfites

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, céleri

LES FRUITS DE MER

Huîtres / Bulots
ALLERGENES- Mollusque

Tourteau / Crevettes / Langoustines
ALLERGENES- Crustacés

LA MER

La Sole, *Pêchée au petit bateau et cuite meunière, texture de carottes des sables et mini carottes glacées, pignons de pin torréfiés et câpre à queue*
ALLERGENES- Poisson, lait, gluten, œuf, sulfites, fruits à coque

Le Maigre sauvage, *Rôti au four, tomate confite aux aromates, tomates anciennes et mojette vendéen au basilic, eau de tomate perlé à l'huile d'herbes*
ALLERGENES- Poisson, sulfites

Le Bar sauvage, *Doré sur la peau, cœur d'artichaut en barigoule et bouillon de crevettes grises, pain de pomme de terre et rouille au safran du Poitou*
ALLERGENES- Poisson, crevettes, œufs, sulfites

"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

Le Magret de canard de Mr Morille*, *Doré et parfumé aux épices, courgette violon grillée et cerise noir au vinaigre de sakura, amandes torréfiées au maceron de l'île de Ré et réduction de jus de canard à la cerise*
ALLERGENES- fruits à coque, sulfites

LE PLAT SIGNATURE

Le Ris de Veau* et la Langoustine
Doré rôti au poêlon, langoustines juste saisies, fine purée de choux fleur à la fève de Tonka, choux caramélisés, jus et émulsion d'une bisque de langoustine
ALLERGENES- Lait, crustacés, céleri, sulfites

* Viandes : origine France

LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- Lait, fruits à coque, gluten

LES DOUCEURS

Le Soufflé saveurs d'un Mojito

Crème au citron vert, insert d'agrumes à la menthe, sauce infusée au rhum blanc, sorbet au citron vert et menthe

ALLERGENES- Lait, œufs, gluten, sulfites

Le Miel et le Pollen

Madeleine et crème au pollen de fleurs de notre producteur « L'abeille de Ré », glace au miel et condiment à l'hydromel

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, sulfites

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

La Vanille et la Pistache

Biscuit et praliné à la pistache torréfiée, condiment acidulé, crème et glace à la vanille grillée de Madagascar

ALLERGENES- Lait, œufs, gluten, fruits à coque

La Fraise

Fondant aux amandes vanillées, crémeux au chocolat Opaly's de la maison Valrhona, marmelade et sorbet à la fraise et menthe, soupe de fraise relevée au citron vert

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

La Forêt Noire

Biscuit et mousse au chocolat noir Tulakalum 75% de la maison Valrhona, confit et sorbet à la griotte, infusion à la fleur de Sureau

ALLERGENES- Lait, œufs, gluten, soja, sulfites

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

La Tomate, *Tomates marinées au cassis et baie de genièvre, gaspacho glacé et condiment au chèvre frais, huile de basilic et mélanges d'épices*
ALLERGENES- Lait, sulfites

OU

Le Foie Gras* de Mr Morille, *Mariné au vieux Cognac et cuit par nos soins, chutney d'abricot et verveine, condiment à l'amande torréfiée, gel à la verveine et citron vert*
ALLERGENES- Sulfites, fruits à coque

Le Maigre Sauvage, *Rôti au four, tomate confite aux aromates, tomates anciennes et mojette vendéen au basilic, eau de tomate perlé à l'huile d'herbes*
ALLERGENES- Poisson

OU

Le Magret de Canard de Mr Morille*, *Doré et parfumé aux épices, courgette violon grillée et cerise noir au vinaigre de sakura, amandes torréfiées au macaron de l'île de Ré et réduction de jus de canard à la cerise*
ALLERGENES- Fruits à coque, sulfites

La Vanille et la Pistache

Biscuit et praliné à la pistache torréfiée, condiment acidulé, crème et glace à la vanille grillée de Madagascar
ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

OU

La Fraise

Fondant aux amandes vanillées, crémeux au chocolat Opaly's de la maison Valrhona, marmelade et sorbet à la fraise et menthe, soupe de fraise relevée au citron vert
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

Le Maigre Sauvage, *Rôti au four, tomate confite aux aromates, tomates anciennes et mojette vendéen au basilic, eau de tomate perlé à l'huile d'herbes*
ALLERGENES- Poisson

Le Foie Gras* de Mr Morille, *Mariné au vieux Cognac et cuit par nos soins, chutney d'abricot et verveine, condiment à l'amande torréfiée, gel à la verveine et citron vert*
ALLERGENES- Sulfites, fruits à coque

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, sulfites

La Rhubarbe

En clafoutis, nuage de chocolat blanc, sauce et granité infusés à la fleur d'hibiscus rouge
ALLERGENES- Lait, soja, gluten, œufs

Le Panier de Fruits

Moelleux à la noisette, crème légère infusée au Yuzu, marmelade de fruits rouges
ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

* Origine France

LE MENU INSPIRATION

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

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

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

Crevettes grises Jumbo

1 émietté de tourteau

6 crevettes Ayaba

Bulots

ALLERGENES- crustacés, mollusques, sulfites, lait

LE MENU ENFANTS

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