

LES ENTRÉES

Les Huitres Marennes Oléron de Monsieur Papin- 6 huitres spéciales N°2

ALLERGENES : *Mollusques, gluten, lait, sulfites*

Les Huitres Marennes Oléron de Monsieur Papin- 6 huitres spéciales, saucisse croustillante aux herbes

ALLERGENES : *Mollusques, gluten, lait, sulfites*

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

Le Mulet noir- En sashimi, mariné aux agrumes, condiments de pickles au poivre fermenté

ALLERGENES : *Poisson, sulfites*

Le Poireau - Fondant, huîtres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ALLERGENES : *Mollusque, lait, gluten*

La Langoustine -Juste snackée, fenouil cuit et cru, vinaigrette à la mangue

ALLERGENES : *Crustacés, sulfites*

Les Cocos de Paimpol- Cuisinés au chorizo Cular de "Bellotta", oeuf parfait, coulis de roquette et sa tartine paysanne

ALLERGENES : *Œuf, lait, sulfites, gluten*

LES PLATS

Le Maigre- De petite pêche, moules de bouchot de la Maison Hurtaud, pommes de terre et algues de l'île de Ré, crème de mouclade au curry

ALLERGENES : Mollusque, poisson, lait, gluten, moutarde, sulfites, céleri

L'Encornet- Cuit à la plancha, chorizo Bellota, sucrine grillée, poivron et sauce à l'encre de seiche

ALLERGENES : Mollusque, sulfites, lait, céleri

Le Bœuf- Faux filet rôti, croustillant de queue de bœuf, butternut et pommes de terre grenailles, jus d'un bourguignon

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten, céleri

Le Ris de veau- (VF) Doré au sautoir, poitrine de veau, poêlée de girolles rafraîchie aux cébettes, jus de veau corsé

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten, céleri

Le Veau Herriko (VF) La côte de veau cuite à la braise, gnocchis et artichauts poêlés à la salsa verte, jus corsé

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten, céleri

LES FROMAGES

Plateau de fromage

ALLERGENES : *Lait*

LES DESSERTS

Le Chocolat- De la maison « Valrhona » en tarte au croustillant de riz soufflé et praliné, tuile au grué de cacao et sésame, sorbet au chocolat

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coques, sésames*

Les Fraises- Fraîches, crème caillée légèrement citronnée, sauce et tuile au miel du Médoc, sorbet à la coriandre

ALLERGENES : *Lait, gluten, œuf*

La Pêche- Rôtie, granola, gelée d'hibiscus et glace à la verveine

ALLERGENES : *Gluten, glace*

La Rhubarbe- Pochée, Streuzel aux amandes, espuma à l'orgeat et glace à la rhubarbe

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coque*

La Brioche - Façon «Pain Perdu», crémeux d'avocat, framboise en sorbet et fraîche

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten*

LE MENU DU MARCHÉ (UNIQUEMENT LE MIDI)

La carotte- En velouté servie froide et rappée au gingembre et coriandre, magret de canard fumé de la Maison Morille

ALLERGENES : *Lait*

Le bœuf- Persillé et rôti, échalote au vin rouge, courgette et jus viande

ALLERGENES : *Lait, gluten, sulfites, céleri*

La Panna cotta- À la vanille, nectarine et crumble acidulé

ALLERGENES : *Lait, gluten, œuf*

LE MENU RETOUR DES VIGNES

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

OU

Le Poireau - Fondant, huîtres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ALLERGENES : *Mollusque, lait, gluten*

OU

Les Cocos de Paimpol- Cuisinés au chorizo Cular de "Bellotta", oeuf parfait, coulis de roquette et sa tartine paysanne

ALLERGENES : *Œuf, lait, sulfites, gluten*

Le Cabillaud- Cœur aux herbes fraîches, fregola sarda à l'oseille et pomme Granny Smith

ALLERGENES : *Poisson, gluten, œuf*

OU

Le Canard- Le magret de monsieur Morille rôti, navets boule d'or à l'orange, jus corsé à la sangria

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, céleri*

Le Chocolat- De la maison « Valrhona » en tarte au croustillant de riz soufflé et praliné, tuile au gruë de cacao et sésame, sorbet au chocolat

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coques, sésames*

OU

La Rhubarbe- Pochée, Streuzel aux amandes, espuma à l'orgeat et glace à la rhubarbe

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coque*

LE MENU DU MARQUIS

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

La Langoustine- Juste snackée, fenouil cuit et cru, vinaigrette à la mangue

ALLERGENES : *Crustacés, sulfites*

Le bœuf- Persillé et rôti, échalote au vin rouge, courgette et jus viande

ALLERGENES : *Lait, gluten, sulfites, céleri*

Plateau de fromage- Sélectionné par notre fromager affineur

ALLERGENES : *Lait*

La Pêche- Cuite au barbecue, granola, gelée d'hibiscus et glace à la verveine

ALLERGENES : *Gluten, glace*