



LES ENTRÉES

Le Foie Gras, *De chez Mr Morille, mariné au vieux cognac et cuit par nos soins, tatin de pomme caramélisé, crumble de cacao et pain d'épices au miel de printemps*

ALLERGENES- sulfites, lait, œuf, gluten, soja

Le Maquereau, *cuit en escabèche, pommes grenailles de l'île de Ré à l'estragon, Crème aigrette, pickles de graines de moutarde, vierge aromatique*

ALLERGENES- poisson, lait, sulfites, moutarde, 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- mollusque

La Saint Jacques, *En carpaccio, marinée à la betterave et jus de citron vert, condiment au shiso pourpre, pickles de betterave et oignon rouge, frisée fine*

ALLERGENES- mollusques, sulfites, moutarde

Les Coquillages, *Raviole de coquillages, palourdes, moules et coques relevés au poivre de Sarawak, copeaux de poutargue, toastinette de rouille et émulsion d'un jus de coquillages au safran du Poitou*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, mollusque, crustacés, poissons, moutarde

LES FRUITS DE MER

L'assiette d'huîtres des producteurs, *Huîtres Gillardeau M2 et Papin M3- beurre d'algues*

ALLERGENES- mollusque, gluten, lait

6 Huîtres spéciale N°2 Gillardeau

ALLERGENES- mollusques, sulfites, lait

6 Huîtres spéciale N°3 Papin

ALLERGENES- mollusques, sulfites, lait



ALLERGENES- LES FLOTS

LA MER

Le Lieu Jaune, *Contisé a la feuille de laurier, morilles sauvages et lardons fumés, purée de céleri rave aux épices grillées, sauce relevée au Naily Prat*

ALLERGENES- poisson, lait, céleri, sulfites, gluten

La Lotte, *rôtie au beurre moussieux, craquant au chutney de dattes, noix de « la Borderie » et zeste d'orange, carotte des sables aux saveurs de cannelle, hibiscus et jus corsé à l'orange*

ALLERGENES- poissons, lait, sulfites, fruits à coques, gluten, céleri

Le Cabillaud Skrei, *Nacré a cœur, palourdes à l'huile d'olive, texture d'artichaut et pétales d'oignon nouveau, émulsion d'un jus de coquillages*

ALLERGENES- poisson, lait, mollusques, crustacés, sulfites

La Sole, *péchée au petit bateau et cuite meunière, fine purée et mille-feuilles de pomme de terre dorées au four*

ALLERGENES- poissons, lait

Le Homard, *entier, grillé au barbecue et fumé au romarin, jeunes et tendres légumes du maraîcher, bisque travaillée au Pineau des Charentes*

ALLERGENES- Crustacés, lait, céleri, lait, sulfites, gluten

Les Noix de Coquille Saint Jacques, *Snackées à la plancha et recouvertes d'une croute de noisette, topinambour cuit comme un risotto, sucs des bardes et mousse de champignons*

ALLERGENES- mollusque, poisson, lait, sulfites, fruits à coque

LA TERRE

Le Ris de Veau, *doré et rôti au poêlon, panure croustillante, langoustines juste saisies, asperge verte fondantes relevé à l'olive noir, morillon, jus infusé à la sarriette*

ALLERGENES- gluten, œuf, crustacés, lait, gluten, sulfites

Le Cochon, *La joue confite* au miel de Forêt de « la Ferme des 3 Soleils », poitrine de lard fumée, texture de cerfeuil tubéreux et échalion fondant, jus de braisage réduit au citron confit*

ALLERGENES- lait

Cochon né en Allemagne, élevé et abattu en Autriche



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LA FERME

Notre plateau de fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DOUCEURS

Le Paris Brest, Couronne de choux, caramel et crémeux noisette, tuile croustillante et glace vanille "Bourbon"

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja, fruits à coques

Le Miel et le Sarasin, Sablé sarrasin, mousse miel de printemps, nougatine de sarrasin, pétales de fleurs, glace miel et pollen

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coques

Le Soufflé, soufflé au cognac et à la crème de liqueur "Braastard", glace café cognac

ALLERGENES- lait, gluten, œufs, sulfites

La Poire et les Pignons, Biscuit pignons de pin, panacotta mousseuse vanillée, pignons de pin caramélisés, fermentation de poire conférence, voile de pâte de fruit et sorbet poire citron vert

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

L'Exotique, Panna-cotta noix de coco, brunoise de fruits exotiques, gel de mangue, meringue au calamansi et sorbet ananas coriandre

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LE MENU RETOUR DE PECHE

Le Poulpe, Mariné et snacké à l'huile de paprika, fondue de poireaux et chips de jambon

ALLERGENES- mollusque, sulfites, lait

OU

Trilogie d'Aiglefin, En croute de café, risotto de céleri rave, sauce crémée et jus de viande corsé au café

ALLERGENES- poisson, lait, gluten, céleri, sulfites

La Rascasse, Roti au four, asperges vertes grillées et sabayon au safran du Poitou, zeste de citron vert

ALLERGENES- poisson, lait, œuf ; sulfites

Le Tiramisu, Biscuit Joconde, crémeux café, mousse légère tiramisu, cacao et glace mascarpone

ALLERGENES- œuf, gluten, lait, soja

OU

Le Succès, Biscuit macaron pistache, Namélaka pistache de la maison « Valrhona », confie et sorbet orange sanguine

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja



LE MENU DU MARCHE

Le Foie Gras, *de chez Mr Morille et cuit par nos soins, mariné au vieux Cognac et marbré au sésame noir, anguille fumée et brioche grillée*

ALLERGENES- sulfites, sésames, poisson, gluten, lait, œuf

OU

La Saint Jacques, *En carpaccio, marinée à la betterave et jus de citron vert, condiment au shiso pourpre, pickles de betterave et oignon rouge, frisée fine*

ALLERGENES- mollusques, sulfites, moutarde

Les Noix de Coquille Saint Jacques, *Snackées à la plancha et recouvertes d'une croûte de noisette, topinambour cuit comme un risotto, sucs des bardes et mousse de champignons*

ALLERGENES- mollusque, poisson, lait, sulfites, fruits à coque

OU

Le Cochon, *La joue confite au miel de Forêt de « la Ferme des 3 Soleils », poitrine de lard fumée, texture de cerfeuil tubéreux et échalion fondant, jus de braisage réduit au citron confit*

ALLERGENES- lait

Le Paris Brest, *Couronne de choux, caramel et crémeux noisette, tuile croustillante et glace vanille "Bourbon"*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, soja, fruits à coques

OU

L'Exotique, *Panna-cotta noix de coco, brunoise de fruits exotiques, gel de mangue, meringue au calamansi et sorbet ananas coriandre*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque



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- mollusque

La Saint Jacques, *En carpaccio, vinaigrette aux noisettes torréfiées, condiment au céleri rave et brisures de truffe noire*

ALLERGENES- mollusque, sulfites, moutarde, fruits à coques, céleri

La Lotte, *Tournedos rôti au beurre moussoux, palourdes et gnocchis truffés*

ALLERGENES- poisson, lait, mollusques, gluten, œuf

Le Ris de Veau, *doré et rôti au poêlon, panure croustillante, langoustines juste saisies, asperge verte fondantes relevé à l'olive noir, morillon, jus infusé à la sarriette*

ALLERGENES- gluten, œuf, crustacés, lait, gluten, sulfites

L'Exotique, *Panna-cotta noix de coco, brunoise de fruits exotiques, gel de mangue, meringue au calamansi et sorbet ananas coriandre*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

La Poire et les Pignons, *Biscuit pignons de pin, panacotta mousseuse vanillée, pignons de pin caramélisés, fermentation de poire conférence, voile de pâte de fruit et sorbet poire citron vert*

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque

Mignardises



LES FLOTS

ALLERGENES- LES FLOTS

LE MENU ENFANTS

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

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