ALLERGENES- VIVRES RESTAURANT

ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU

LES ENTREES

Le Foie Gras de canard de Mr Morille- En pressé et mi-cuit, poisson fumé de la pêche locale du « fumoir d'Angoulins », toast de pain au maïs grillé, compotée de fruits de saison à l'estragon
***Allergènes** : sulfites, poisson, gluten*

Le Bar des criées de l'Atlantique- En maki, chaire de crabes aux herbes fraîches, mayonnaise aux algues de « la pointe du Chay », pickles de légumes de saison
***Allergènes** : poisson, crustacés, œuf, moutarde, sulfites, céleri*

Le Lapin- En porchetta, farce fine volaille et légumes de saison, épaule fondante, vinaigrette de framboise et salade croquante à la vinaigrette de moutarde au sésame
***Allergènes** : sulfites, gluten, céleri, moutarde, sésame*

Le Poulpe- Grillé au feu de bois, crème de carotte à la coriandre et citron vert, copeaux de radis et condiment au kumquat, sauce chimichurri
***Allergènes** : mollusques, lait, sulfites*

L'Asperge- Asperge de pays grillé, carpaccio de bœuf VBF maturée, coques et crème de raifort
***Allergènes** : lait, moutarde, sulfites, mollusques*

Paniers d'huîtres :
6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3
***Allergènes** : Mollusque, lait, sulfites, gluten*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

ALLERGENES- VIVRES RESTAURANT

ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU

LES PLATS

La Truite de la maison Bellet- En filet et rôti, mousseline de pois chiche au thé noir, cocotte de pois chiche et chorizo ibérique, salsa de radis et pastèque
***Allergènes** : poisson, lait, sulfites*

La Dorade de la criées de l'atlantique- Rôtie, mousseline de pomme de terre au beurre demi-sel d'Echiré, asperges grillées, paris boutons et huile d'herbes aromatiques
***Allergènes** : Poisson, lait*

La Pêche du jour- Marmite de poissons rôtis, crème iodée, ciboulette et perle de hareng Arhenka, légumes de saison
***Allergènes** : Poisson, lait, céleri*

Le cœur de ris de veau- Croustillant, mousseline de carotte, carotte glacée au sésame, guacamole au sel fumé, échalote confite et jus corsé
***Allergènes** : lait, sésames, gluten, sulfites, céleri*

Le Magret de canard de Mr Morilles- Grillé au feu de bois, pommes de terre « vendangeur » au lard Colonnata, jus corsé à la sauce Pika-Gorri de « la maison Oteiza », cerises aux vinaigre
***Allergènes** : lait, sulfites, gluten*

Le Végétarien- Gnocchi de pomme de terre, champignons de saison, pecorino, courgettes grillées et ail des ours
***Allergènes** : Gluten, œuf, lait*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

LA CAVE DE MATURATION

Côte de cochon française
Allergènes *: Absent*

Entrecôte maturée, race Aubrac, 500 gr pour 2 personnes
Allergènes *: Absent*

Faux filet maturée, race Aubrac, 250 gr
Allergènes *: Absent*

Pièce du boucher du moment, race Aubrac, 160 gr
Allergènes *: Absent*

Sauce aux choix :

Sauce Hoisin et gingembre
Allergènes *: soja, arachide, sulfites, sésames*

Jus corsé à la sauce Pika-Gorri
Allergènes *: Sulfites, lait, gluten, céleri*

Les petits plus :

Grenailles confites à l'orange et au citron
Allergènes *: lait*

Cocotte de mogettes de Vendée à la txistorra
Allergènes *: Lait, sulfites*

Cocotte de légumes de saison
Allergènes *: Lait, sulfites*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

LE FROMAGE

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du Clocher
***Allergènes** : Lait, gluten*

LES DESSERTS

Le Café- Choux ganache vanille, craquant praliné-café, crème de Baileys et gelée café-cacao
***Allergènes** : Lait, gluten, œuf, fruits à coque, sulfites*

La Forêt noire- Biscuit moelleux au chocolat noir Valrhona, confit de griotte, chantilly, sphère griotte
***Allergènes** : Gluten, lait, œuf, soja*

Le Praliné- Sablé breton à la noisette, ganache montée au praliné, confit passion et mangue fraîche
***Allergènes** : Gluten, lait, œuf, fruits à coques*

Le Fruits rouges - En Opéra à la cacahuète, biscuit aux amandes, crémeux à la cacahuète et confit de fruits rouges
***Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coques, arachides*

***Le Citron-** Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité au Limoncello*
***Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coque*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

ALLERGENES- VIVRES RESTAURANT

ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU

MENU DU QUAI

Terrine de Lotte au safran, pain aux algues de notre boulanger, mayonnaise aux algues, salade croquante
Allergènes : *poisson, gluten, œuf, moutarde, sulfites,*

OU

Tartare de betterave cuite à la braise, jaune de mangue et passion, avocat grillé au feu de bois, pickles de betterave et chips de pain
Allergènes : *sulfites, gluten*

OU

Le Foie Gras de canard de Mr Morille- En pressé et mi-cuit, poisson fumé de la pêche locale du « fumoir d'Angoulins », toast de pain au maïs grillé, compotée de fruits de saison à l'estragon
Allergènes : *Sulfites, poisson, gluten,*

****

Filet mignon de porc du limousin, grillé au feu de bois et mariné à l'huile de paprika fumée, grenailles confites au citron et à l'orange et olives Taggiasche, jus corsé
Allergènes : *Lait, sulfites, gluten, céleri*

OU

Pavé de Merlu de nos criées rôti, risotto lié à la tomme fraîche, tombée d'épinards et huiles d'herbes fraîches
Allergènes : *Poisson, lait, sulfites*

****

Les Fruits rouges, En Opéra à la cacahuète, biscuit aux amandes, crémeux à la cacahuète et confit de fruits rouges
Allergènes : *Lait, œuf, gluten, fruits à coques, arachides*

Ou

Biscuits moelleux au chocolat Valrhona, ganache au chocolat lacté, fraicheur de pamplemousse, graines de sarrasin soufflées
Allergènes : *Lait, œuf, gluten, soja*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

ALLERGENES- VIVRES RESTAURANT

ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU

MENU VIVRES

AMUSE BOUCHE

****

Le Foie Gras de canard de Mr Morille- En pressé et mi-cuit, poisson fumé de la pêche locale du « fumoir d'Angoulins », toast de pain au maïs grillé, compotée de fruits de saison à l'estragon
***Allergènes** : Sulfites, poisson, gluten,*

****

Le Bar des criées de l'Atlantique- En maki, chaire de crabes aux herbes fraîches, mayonnaise aux algues de « la pointe du Chay », pickles de légumes de saison
***Allergènes** : poisson, crustacés, œuf, moutarde, sulfites, céleri*

****

La Pêche du jour- Marmite de poissons rôtis, crème iodée, ciboulette et perle de hareng Arhenka, légumes de saison
***Allergènes** : Poisson, lait, céleri*

****

Assortiment de fromages fermiers et son condiment au coing
***Allergènes** : Lait, gluten*

****

***Le Citron-** Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité au Limoncello*
***Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coque*

Mignardises

Tous nos vins contiennent des sulfites.

ALLERGENES- VIVRES RESTAURANT

ÉTABLISSEMENTS GRÉGORY COUTANCEAU

MENU DE LA SEMAINE

L'entée :
Salade de lentilles aux herbes fraîches, saucisse de Morteaux et copeaux de champignons de Paris, vinaigrette moutarde chardonnay
***Allergènes** : lait, sulfites, moutarde*

****

Le plat :
Dos de lieu noir rôti, risotto de blé lié au parmesan
***Allergènes** : sulfites, lait, gluten, céleri, poisson*

****

Le dessert :
Choux crémeux chocolat noir et chantilly coco
***Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coques, soja-*

MENU ENFANT

Les allergènes sont accessibles sur demande auprès de l'équipe de salle.

Tous nos vins contiennent des sulfites.