

## LES ENTREES

---

**Le Foie Gras de canard de Mr Morille-** Infusé à la liqueur de fleur de sureau, marmelade citron, orange, gel de fleur de sureau et pineau des Charentes blanc, pain viennois grillé au Mibrassa

*Allergènes : Lait, gluten, sulfites*

**La Truite de la maison Bellet-** En rillette aux épices douces, endives cuites à basse température au caramel d'orange épicé

*Allergènes : lait, poisson*

**Le Potimarron en velouté-** Crème épaisse aux châtaignes fumées, éclats de noisettes et graines de courges soufflées

*Allergènes : lait, fruits à coque*

**La Chair de boudin basque-** Rôtie, palet de butternut et jaune d'œuf parfait mariné au soja

*Allergènes : œuf, soja*

**Le Poulpe-** Grillé au grill argentin, mousseline d'artichaut et coulis de tomates confites, tomates cerises et sauce Ponzu

*Allergènes : mollusques, soja, sulfites*

**Le Cannelloni de Veau\*** Effiloché de jarret de veau, langoustine rôtie au curry rouge, sauce façon « César », artichaut confit et condiment d'algues Kombu

*Allergènes : lait, crustacé, gluten, sulfites*

**Paniers d'huîtres :** 6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3

*Allergènes : Mollusque, lait, sulfites, gluten*

\* Veau origine France

## LES PLATS

---

**Le Merlu et le couteau** - Pommes de terre grenaille rôties au chorizo jus de viande acidulé

*Allergènes : poisson, mollusque, céleri, gluten, lait*

**La Truite de la maison Bellet**- Confite à l'huile d'olive et la courgette aux herbes, vierge printanière et poudre d'hibiscus

*Allergènes : poisson, lait*

**Les noix de coquilles Saint-Jacques rôties**- Mousseline de butternut et noix de la Borderie, saucisse fumée et grillée, écume de lait fumé

*Allergènes : mollusque, céleri, fruit à coque, lait*

**Le cabillaud et la langoustine rôtie**, Aux épices, fenouil confit et grillé au Mibrasa, salade de pousses d'épinard et amandes effilées, mousseline de topinambour

*Allergènes : Poisson, crustacés, fruit à coque, lait*

**Le Magret (France) de chez Mr Morille**- Duo de champignons de saison, navets glacés au beurre demi-sel, jus de viande au vinaigre de cidre

*Allergènes : lait, gluten, céleri, sulfite*

**Le Carré de cochon\* basque de chez Mr Massonde**- Rôti à la braise, écrasé de pomme de terre à la moelle de bœuf et jus gras de cochon

*Allergènes : Absent*

**Le Gourmant Végétal**- Risotto « Carnaroli », façon Primavera et pignons de pin, sauce « Salsa Verde » et stracciatella

*Allergènes : gluten, lait, sulfites,*

\* Viande origine France

## LA CAVE DE MATURATION

---

Côte de cochon\*

*Allergènes : Absent*

Entrecôte race Limousin

*Allergènes : Absent*

Pièce du boucher du moment\*

*Allergènes : Absent*

Sauce aux choix :

Sauce Chimichurri

*Allergènes : Sulfites*

Sauce au poivre

*Allergènes : Sulfites, lait*

Jus de viande corsé

*Allergènes : Lait, gluten, céleri*

Les petits plus :

Assortiment de légumes du moment

*Allergènes : céleri*

Comptée d'oignon, oignons blancs rôtis et sucrine grillée

*Allergènes : Absent*

Pomme de terre grenaille rôties « La Rebelle » de l'île de Ré

*Allergènes : Lait*

\* Cochon : origine France

\* Bœuf : origine UE

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## LE FROMAGE

---

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du moment

*Allergènes : Lait, gluten*

## LES DESSERTS

---

**Retour des Iles-** Mousse à la vanille de Tahiti, compotée de mangue fraîche, gelée de basilic thaï et croustillant au pailleté feuillantine

*Allergènes : lait, œuf, gluten*

**Intensité Chocolat-** Crèmeux aux deux chocolats de la maison Valrhona, parfumés à la fève de Tonka, biscuit aux amandes, glaçage au Gianduja et glace au chocolat « Caraïbes »

*Allergènes : lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque*

**Parfum d'automne-** Brioche feuilletée, ananas rôti à la braise, ganache montée au potimarron, espuma à la baie de la passion et glace à la châtaigne

*Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruit à coque*

**La Tarte Tatin-** Pomme cuite au four et croustillant de feuilletage, sauce au caramel à la fleur de sel et crème épaisse

*Allergènes : Lait, œuf, gluten*

**Le Paris / Rochefort-** Trilogie de choux au praliné, caramel au beurre salé et glace au caramel

*Allergènes : Lait, œuf, sulfites, fruits à coque*

## MENU DU QUAI

**Le potimarron en velouté-** Crème épaisse aux châtaignes fumées, éclats de noisettes et graines de courges soufflées

*Allergènes : lait, fruits à coque*

OU

**La truite de la maison Bellet-** En rilette aux épices douces, endives cuites à basse température au caramel d'orange épicé

*Allergènes : lait, poisson*

OU

**Le Cannelloni de Veau\*** Effiloché de jarret de veau, langoustine rôtie au curry rouge, sauce façon « César », artichaut confit et condiment d'algues Kombu

*Allergènes : lait, crustacé, gluten, sulfites*

OU

**Le Foie Gras de canard de Mr Morille-** Infusé à la liqueur de fleur de sureau, marmelade citron, orange, gel de fleur de sureau et pineau des Charentes blanc, pain viennois grillé au Mibrassa

*Allergènes : Lait, gluten, sulfites*

\*\*\*\*\*

**Le Carré de cochon\* basque de chez Mr Massonde-** Rôti à la braise, écrasé de pomme de terre à la moelle de bœuf et jus gras de cochon

*Allergènes : Absent*

OU

**Le Merlu et le couteau -** Pommes de terre grenaille rôties au chorizo jus de viande acidulé

*Allergènes : poisson, mollusque, céleri, gluten, lait*

OU

**Le cabillaud et la langoustine rôtie,** Aux épices, fenouil confit et grillé au Mibrasa, salade de pousses d'épinard et amandes effilées, mousseline de topinambour

*Allergènes : Poisson, crustacés, fruit à coque, lait*

OU

**Le Magret (France) de chez Mr Morille-** Duo de champignons de saison, navets glacés au beurre demi-sel, jus de viande au vinaigre de cidre

*Allergènes : lait, gluten, céleri, sulfite*

\*\*\*\*\*

**Retour des Iles-** Mousse à la vanille de Tahiti, compotée de mangue fraîche, gelée de basilic thaï et croustillant au pailleté feuillantine

*Allergènes : lait, œuf, gluten*

**Intensité Chocolat-** Crémeux aux deux chocolats de la maison Valrhona, parfumés à la fève de Tonka, biscuit aux amandes, glaçage au Gianduja et glace au chocolat « Caraïbes »

*Allergènes : lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque*

**La Tarte Tatin-** Pomme cuite au four et croustillant de feuilletage, sauce au caramel à la fleur de sel et crème épaisse

*Allergènes : Lait, œuf, gluten*

\* Veau origine France \* Cochon origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## MENU VIVRES

---

### Amuses Bouche

\*\*\*\*\*

**Le Foie Gras de canard de Mr Morille-** Infusé à la liqueur de fleur de sureau, marmelade citron, orange, gel de fleur de sureau et paineau des Charentes blanc, pain viennois grillé au Mibrassa

*Allergènes : Lait, gluten, sulfites*

\*\*\*\*\*

**La Chair de boudin basque-** Rôtie, palet de butternut et jaune d'œuf parfait mariné au soja

*Allergènes : œuf, soja*

\*\*\*\*\*

**Les noix de coquilles Saint-Jacques rôties-** Mousseline de butternut et noix de la Borderie, saucisse fumée et grillée, écume de lait fumé

*Allergènes : mollusque, céleri, fruit à coque, lait*

\*\*\*\*\*

**Assortiment de fromages fermiers** et sa confiture du moment

*Allergènes : Lait, gluten*

\*\*\*\*\*

**Le Paris / Rochefort-** Trilogie de choux au praliné, caramel au beurre salé et glace au caramel

*Allergènes : Lait, œuf, sulfites, fruits à coque*

\*\*\*\*\*

### Mignardises

## MENU DE LA SEMAINE

---

### L'Entrée :

**Parmentier de légumes oubliés et effiloché de bœuf\***, œuf parfait, vinaigrette de jus de viande perlée

*Allergènes : Céleri, œuf, lait, sulfite, gluten*

*\*Bœuf origine France*

\*\*\*\*\*

### Le Plat :

**Pavé de saumon cuit sur la peau**, riz Vénéré, dés de courgette et coulis de cresson

*Allergènes : Poisson, lait, sulfites*

\*\*\*\*\*

### Le Dessert :

**Galette maison à la crème d'amande**, poire et pépites de chocolat de la maison Valrhona, glace au yaourt

*Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja*

## MENU ENFANT

---

### Poisson ou viande

Farfallines au beurre ou à la crème de parmesan

*Allergènes : Poisson, lait, gluten*

\*\*\*\*

Glace ou dessert du moment

*Allergènes : lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque*

Tous nos vins contiennent des sulfites.