

LES ENTREES

Marbré de foie gras de Mr Morille et marmelade de rhubarbe liée à la pulpe de fraises accompagné de sa mini-brioche

Allergènes : Gluten, sulfites

La truite de la maison Bellet travaillée comme une brandade, et montée façon club sandwich, marquée au Mibrasa et mayonnaise épicée

Allergènes : Poissons, lait, gluten,

Velouté autour du maïs, œuf parfait et chips de lard fumé, poudre de maïs et pop-corn

Allergènes : Œufs, lait

Saumon en Gravlax, Purée de betterave et coriandre, pickles de betteraves multicolores

Allergènes : Poissons

Le Poulpe- Grillé au grill argentin et légumes confits et fumés, cuisinés comme une piperade

Allergènes : Mollusques, sulfites

Duo d'asperges blanches et vertes, œuf, façon mimosa et mayonnaise montée au safran, poudre d'olive noire et réduction de balsamique

Allergènes : Œuf, moutarde, 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

LES PLATS

Le merlu snacké, pommes de terre grenailles rôties et pesto, couteaux en brunoise et noisette

Allergènes : Poissons, fruits à coque

Rôtie de lotte lardée aux épices, coulis d'ail des ours, quinoa, façon risotto aux petit légumes et palourdes, sauce de condiments aux agrumes

Allergènes : Poissons, mollusques, fruits à coque, sésame

Epaule d'agneau* cuite à basse température aux fruits secs et côte d'agneau grillée au Mibrasa, purée de patate douce au curry et sauce charcutière

Allergènes : Fruits à coque, sulfites

La poitrine de cochon de Mr Massonde marinée à la fève de Tonka, miel et sauce soja, puis grillée au Mibrasa, polenta snackée brocolis et râpé de parmesan

Allergènes : Soja, lait

Le gourmand végétal : Duo de quinoa et sarrazin cuit comme un risotto aux petits légumes de saison

Allergènes : Absent

** Viande origine France*

LA CAVE DE MATURATION

Côte de cochon*

Allergènes : Absent

Entrecôte maturée race Simmental

Allergènes : Absent

Pièce du boucher du moment*

Allergènes : Absent

Sauce aux choix :

Purée de moquette au safran

Allergènes : Lait

Sélection de légumes du moment

Allergènes : Céleri

Pomme de terre grenaille rôtie

Allergènes : Lait

Les petits plus :

Assortiment de légumes du moment

Allergènes : céleri

Compotée 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

Cheesecake aux fruits frais- biscuit cigarette, coulis d'agrumes et glace bulgare

Allergènes : Lait, œufs, gluten

En coque surprise- riz au lait à la vanille de Madagascar, brunoise de fraises et chocolat chaud

Allergènes : Lait, soja

Bounty- revu et visité

Allergènes : Fruits à coque, lait, œuf, soja, gluten

Ananas rôti au thym- grillé au Mibrasa, chantilly Pina Colada, sorbet au poivre timut et chutney ananas aux baies roses

Allergènes : Lait, fruits à coque

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

Velouté autour du maïs, œuf parfait et chips de lard fumé, poudre de maïs et pop-corn

Allergènes : Œufs, lait

OU

La truite de la maison Bellet- En brandade et montée façon club sandwich, marquée au Mibrasa et mayonnaise épicée

Allergènes : lait, poisson

OU

Duo d'asperges blanches et vertes, mayonnaise montée au safran, poudre d'olive noire et réduction de balsamique

Allergènes : Œuf, moutarde, sulfites

OU

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

Allergènes : Lait, œuf, gluten, sulfites

La poitrine de cochon* de Mr Massonde marinée à la fève de Tonka, miel et sauce soja, puis grillée au Mibrasa, polenta snackée, brocolis et râpé de parmesan

Allergènes : Soja, lait

OU

Le merlu snacké, pommes de terre grenailles rôties et pesto

Allergènes : Poissons, fruits à coque

OU

Rôtie de lotte lardée aux épices, coulis d'ail des ours, quinoa, façon risotto aux petit légumes et palourdes, sauce Salsa Verde

Allergènes : Poissons, mollusques, fruits à coque, sésame

OU

Epaule d'agneau* cuite à basse température aux fruits secs et côte d'agneau grillée au Mibrasa, purée de patate douce au curry et jus d'agneau corsé

Allergènes : Fruits à coque, sulfites

Cheesecake aux fruits frais- sablé breton, coulis d'agrumes et glace bulgare

Allergènes : Lait, œufs, gluten

En coque surprise- riz au lait à la vanille de Madagascar, brunoise de fraises et chocolat chaud

Allergènes : Lait, soja

Ananas rôti au thym- grillée au Mibrasa, chantilly Pina Colada, sorbet et chutney ananas aux baies rose

Allergènes : Lait, fruits à coque

* Agneau origine France * Cochon origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites.

MENU VIVRES

Amuses Bouche

Le Foie Gras de canard de Mr Morille- Marmelade de rhubarbe liée à la pulpe de fraises accompagné de sa mini-brioche

Allergènes : Œuf, gluten

Saumon en Gravlax, Purée de betterave et coriandre, pickles de betteraves multicolores

Allergènes : Poissons

Rôtie de lotte lardée aux épices, coulis d'ail des ours, cocos vendéens en deux texture, sauce Salsa Verde

Allergènes : Poissons, fruits à coque, sésame

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du moment

Allergènes : Lait, gluten

Bounty- revu et visité

Allergènes : Fruits à coque, lait, œuf, soja, gluten

Mignardises

MENU DE LA SEMAINE

L'Entrée :

Gambas grillées au mibrasa et mousseline de carotte aux agrumes

Allergènes : Crustacés, lait

Le Plat :

Dorade snackée, mousseline de céleri rave et sauce Pikagorie

Allergènes : Poissons, lait, céleri, sulfites

Le Dessert :

Eclair printanier, crémeux au chocolat de la maison Valrhona et compotée de fraises

Allergènes : Gluten, œufs, lait, soja

MENU ENFANT

Poisson ou viande

Allergènes : Poisson

Glace ou dessert du moment

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