

LES ENTREES

Le Foie Gras de canard au cacao de Mr Morille- Salsa de fraises et gel de vinaigre de balsamique, cristalline de noisettes et pain grillé de notre boulanger

Allergènes : sulfites, fruit à coque, gluten

Le Petit Pois En velouté froid et petits pois frais, stacciatella et copeaux de poitrine aux poivres, essence d'huile de menthe

Allergènes : lait, gluten, œuf

Les Asperges Blanches- Marquées au grill argentin « Mibrasa », vierge aux condiments et sommités de chorizo, tuile de parmesan

Allergènes : lait, œuf, gluten,

Le Tourteau et le Cabillaud- Confits, en raviole végétale de concombre et poivron, lié au mascarpone et écume de coquillages

Allergènes : lait, œuf, gluten, crustacé, poisson, mollusque

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

Le Cannelloni de Veau*- Effiloché de jarret de veau, langoustine rôtie au curry rouge, asperges vertes et condiment au confit 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 française

LES PLATS

Le Merlu- Snacké sur sa peau, écrasé de patate douce au curry breton et sucrine grillée, bisque de crustacés et mesclun d'herbes folles

Allergènes : poisson, lait, crustacés, sulfites, moutarde,

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

La Chaudrée au pineau des Charentes- Sélection de la pêche du moment et ses petits légumes glacés, pommes de terre grenailles rôties

Allergènes : mollusque, poisson, sulfites, lait, céleri

Le Lieu Jaune de nos côtes- Condiment d'ail noir et ail des ours, pommes de terre grenailles confites et sauce blanche perlée au jus de viande

Allergènes : Poisson, lait, gluten, sulfites, céleri, œuf

La côte de Veau du Sud-Ouest - Sélection de légumes du moment et échalote en chemise confite, sauce crémeuse à la sauge

Allergènes : céleri, lait, sulfite

Le Magret (France) de chez Mr Morille- Grillé à la braise et laqué de son jus de cuisson au gingembre, cuisine d'oignons caramélisés et oignons nouveaux glacés au citron confit

Allergènes : lait, gluten, céleri, soja

Le Carré de Cochon du Pays Basque- Rôti à la braise, carotte fane glacée et sucrine grillée, jus de viande acidulé et huile d'herbes aromatiques

Allergènes : lait, gluten, sulfites, céleri

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

Allergènes : gluten, lait, sulfites,

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 crémeuse aux morilles

Allergènes : lait, sulfites

Sauce échalotte et vin rouge

Allergènes : Sulfites, lait

Les petits plus :

Ecrasé de patate douce au curry Breton

Allergènes : lait

Cuisine de légumes du moment

Allergènes : -lait, céleri

Pomme de terre grenaille rôties au beurre

Allergènes : Lait

Côte de cochon* : origine Allemagne

Tous nos vins contiennent des sulfites.

LE FROMAGE

Assortiment de fromages fermiers et son condiment au coing

Allergènes : Lait, gluten

LES DESSERTS

Le Bavarois gourmand à la vanille Bourbon- Croustillant de riz soufflé au praliné et aux noix de pécan, sauce caramel à la fleur de sel de l'île de Ré et glace à la vanille

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruit à coque

Le Chocolat- Crèmeux aux chocolats au lait et noir de la maison Valrhona, biscuit, amande, glaçage au gianduja et glace au chocolat « Caraïbes »

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

Le Fraisier de Vivres - Crème montée à la vanille Bourbon et poivre de Timut, coulis de fruits rouges et sorbet à la fraise

Allergènes : Lait, œuf, gluten

Le Miel et le Citron- Biscuit financier au miel de notre apiculteur, crèmeux de zeste de citron et ganache au chocolat blanc et au miel, sorbet au citron*

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

Le Granité Chaud- Pomme rôtie et amandes caramélisées au Cointreau et agrumes, tuile craquante et glace au lait d'amande

Allergènes : Lait, fruits à coques, sulfites, gluten, œuf,

MENU DU QUAI

Le Petit Pois En velouté froid et petits pois frais, stacciatella et copeaux de poitrine aux poivres, essence d'huile de menthe

Allergènes : lait, gluten, œuf

OU

Les Asperges Blanches- Marquées au grill argentin « Mibrasa », vierge aux condiments et sommités de chorizo, tuile de parmesan

Allergènes : lait, œuf, gluten,

OU

Le Cannelloni de Veau (France) Effiloché de jarret de veau, langoustine rôtie au curry rouge, asperges vertes et condiment au confit d'algues Kombu

Allergènes : lait, crustacé, gluten, sulfites

OU

Le Foie Gras de canard au cacao de Mr Morille- Salsa de fraises et gel de vinaigre de balsamique, cristalline de noisettes et pain grillé de notre boulanger

Allergènes : sulfites, fruit à coque, gluten

Le Carré de cochon (France) rôti, Et sa mousseline de haricots cocos, endive grillée et sauce aigre-douce à l'orange

Allergènes : lait, gluten, sulfites, céleri,

Le Merlu- Snacké sur sa peau, écrasé de patate douce au curry breton et sucrine grillée, bisque de crustacés et mesclun d'herbes folles

Allergènes : poisson, lait, crustacés, sulfites, moutarde,

OU

Le Lieu Jaune de nos côtes- Condiment d'ail noir et ail des ours, pommes de terre grenailles confites et sauce blanche perlée au jus de viande

Allergènes : Poisson, lait, gluten, sulfites, céleri, œuf

OU

Le Magret (France) de chez Mr Morille- Grillé à la braise et laqué de son jus de cuisson au gingembre, cuisine d'oignons caramélisés et oignons nouveaux glacés au citron confit

Allergènes : lait, gluten, céleri, soja

La Fraise - Crème montée à la vanille Bourbon et poivre de Timut, coulis de fruits rouges et sorbet à la fraise

Allergènes : Lait

OU

Le Bavaois gourmand à la vanille Bourbon- Croustillant de riz soufflé au praliné et aux noix de pécan, sauce caramel à la fleur de sel de l'Île de Ré et glace à la vanille

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruit à coque

OU

Le Granité Chaud- Pomme rôtie et amandes caramélisées au Cointreau et agrumes, tuile craquante et glace au lait d'amande

Allergènes : Lait, fruits à coques, sulfites, gluten, œuf,

Tous nos vins contiennent des sulfites.

MENU VIVRES

Amuses Bouche

Le Foie Gras de canard au cacao de Mr Morille- Salsa de fraises et gel de vinaigre de balsamique, cristalline de noisettes et pain grillé de notre boulanger

Allergènes : sulfites, fruit à coque, gluten

Le Tourteau et le Cabillaud- Confits, en raviole végétale de concombre et poivron, lié au mascarpone et écume de coquillages

Allergènes : lait, œuf, gluten, crustacé, poisson, mollusque

La Chaudrée au pineau des Charentes- Sélection de la pêche du moment et ses petits légumes glacés, pommes de terre grenailles rôties

Allergènes : mollusque, poisson, sulfites, lait, céleri

Assortiment de fromages fermiers et sa condiment au coing

Allergènes : Lait, gluten

Assortiment de fromages fermiers et son condiment au coing

Allergènes : Lait, gluten

Le Miel et le Citron- Biscuit financier au miel de notre apiculteur, crémeux de zeste de citron et ganache au chocolat blanc et au miel, sorbet au citron*

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

Mignardises

Tous nos vins contiennent des sulfites.

MENU DE LA SEMAINE

L'Entrée :

Tataki de volaille* marinée au miel, caviar de courgette et endives rouges

Allergènes : soja, sésame, sulfites, gluten, lait

Le Plat :

Pavé de julienne, ragoût de blettes et crème de lard

Allergènes : lait, poisson

Le Dessert :

Chou à la ganache chocolat de la maison Valrhona et banane rôtie pimentée

Allergènes : Lait, œuf, gluten, soja

MENU ENFANT

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

* Volaille d'origine française