

## 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

## MENU DE LA SEMAINE

---

### L'Entrée :

Tartare de mullet et betterave cuite au four, pomme, gel de passion acidulé et chips de pain

**Allergènes :** poisson, gluten, sulfites

\*\*\*\*\*

### Le Plat :

Epaule d'agneau\*, façon navarin et légumes de saison

**Allergènes :** gluten, lait, céleri

\*\*\*\*\*

### Le Dessert :

Salpicons et fleurs séchées d'ananas, financier au miel, sauce au chocolat noir de la maison Valrhona au cognac et chantilly maison

**Allergènes :** fruit à coques, lait, œuf, gluten, soja, sulfites

## MENU ENFANT

---

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

\* Agneau d'origine française