

Pour commencer

Entrées Froides

<i>Carpaccio de maigre, pousses sauvages des côtes du Croisic.</i>	<i>26€</i>
<i>Tartare de thon rouge / bœuf / anguille fumée, glace moutarde.</i>	<i>35€</i>
<i>Soupe de tomate, poitrine fumée, tranche d'aubergine, poivrons rouges confits.</i>	<i>18€</i>
<i>Cœur d'artichaut breton, vinaigrette de couteaux au soja millésimé</i>	<i>26€</i>
<i>Marinière glacée de coques et moules au concombre, lichettes de maquereau demi-sel.</i>	<i>20€</i>
<i>Six huîtres Gaya des Boucholeurs.</i>	<i>22€</i>
<i>Fines tranches de quasi de veau, crème de thon blanc, salade de haricots verts.</i>	<i>24€</i>

Entrées Chaudes

<i>Encornets farcis Basquaise</i>	<i>22€</i>
<i>Oufs cocotte aux langoustines.</i>	<i>28€</i>
<i>Persillade de cagouilles Charentaises.</i>	<i>20€</i>
<i>Bouillon Marin : Coquillages du moment, crustes marines, cube de lait de soja, pommes de terre nouvelles.</i>	<i>27€</i>
<i>Spaghetti poêlés, truffe blanche d'été, crème parmesan.</i>	<i>22€</i>

Plats

Poissons

Rouget enrobé de pancetta, grillé à la plaque. Brunoise d'aubergine et pois chiches. Beurre d'anchois.	46€
Sole meunière classique servie désarêtée. (pour 2 personnes) Fondue d'épinard, purée de pomme de terre au beurre ½ sel.	110€
Tranche de lieu jaune croustillante. Feuille de chou grillée, carottes fanes braisées. Sauce Vierge.	39€
Lichettes de Saint-Pierre au piment d'Espelette – concassée de tomate, olives noires. Purée de pomme de terre au beurre ½ sel.	50€
Trofie au homard.	79€
Maigre de ligne poché à l'huile d'olive. Crème de maïs, framboises et chèvre frais givrés	47€

Viandes

Filet mignon de cochon fermier du Poitou laqué d'une bigarade, gratin d'oignons doux au Roquefort. Gel de Pineau des Charentes. Mogettes cuisinées.	38€
Noix de ris de veau dorée à l'angélique, navets braisés aux cerises, Purée de pomme de terre au citron confit.	49€
Noisettes d'agneau poêlées, fenouil à l'anis étoilé. Consommé oriental, semoule de blé dur aux fruits secs.	44€
Volaille de Bresse rôtie entière aux aromatiques d'été. (pour 3-4 personnes) Le suprême avec des côtes de blette au jus. Le gras de cuisse laqué, mange-tout. Pommes paillasson.	160€

Desserts

Rhubarbe / fraise Compote de rhubarbe aux fraises, glace à la coriandre fraîche.	13€
Millefeuille Feuilletage croustillant, mousseline au citron. Marmelade de pamplemousses roses et gingembre confits.	15€
Parlora Fruits rouges, coque de meringue craquante, chantilly coquelicot. Glace vanille.	14€
Dacquoise Dacquoise pralinée à l'orange, noisettes caramélisées, voile d'amande.	13€
Macaronade Macaronade de fraises gariquettes, paresseuse au kirsch. Burrata et mascarpone au citron vert.	14€
Chocolats Grands Crus Biscuit Sacher, ganache Caraïbes, crémeux Tulakalum. Feuilles de chocolat Manjari. Fudge au cognac Domaine du chêne.	14€
Châtelaiillon-Plage (à partager) Biscuit soufflé à l'angélique du marais Poitevin. Crème glacée à la vanille de Madagascar. Sorbet fruits rouges, oranges confites et noisettes torréfiées.	30€
Salade de fruits frais, Tuile aux amandes.	12€