

CONTRE VENTS ET MAREES

Supplément Pension

Les filets de soles pochés au doux fumet de Noilly Prat 30.00€ 19.00€
Et cive, pot au feu de fruits de mer
Et légumes du moment



Le dos de bar de nos côtes cuit vapeur, 28.50€ 17.50€
Tartare d'huîtres minute aux pluches de cerfeu
Et parfum de pétales de roses,
Légumes du moment au velouté de fenouil et cive



Rôti de lotte lardé, la charlotte et coquillages 28.50€ 17.50€
De nos côtes déglacée au pineau des Charente
Brise de mer au parfum de citronnelle



Le Cabillaud au foie gras en cocotte 25.50€ 14.50€
Luttée à notre façon



SUR COMMANDE

Homard Breton grillé au four, 13.00€ (selon poids)
Velouté de corail (les 100gr.)

Plateau de fromages 11.00€ 7.00€

LES GOURMANDISES

(A commander en début de repas)

Baba bouchon maison, quenelle vanillée 8.50€ 4.50€
Et rhum flambé minute

Croissant de lune au chocolat et noisette, 10.50€ 6.50€
Soupe froide de chocolat blanc et cannelle


Beignet de poire en tempura, pruneau au vin revisité 9.50€ 5.50€
Quenelle glacée lait d'amande

Mangue pochée puis rôtie dans son jus au caramel 11.00€ 7.00€
Macédoine de fruits et fraîcheur glacée coco

Prix nets

PREAMBULES

Supplément Pension

<i>Soupe de poisson à la charentaise</i>	12.50€	5.50€
<i>Langoustines tièdes en hirondelle</i> 	27.00€	20.00€
<i>Palourdes farcies sur fond de sel de l'île de Ré</i>	21.50€	14.50€
<i>12 Perles de l'île</i>	15.50€	8.50€
<i>Plateaux de fruits de mer</i>	47.00€	29.00€
<i>Carpaccio de lotte en marinade safranée de Baume De boutteville, fine roquette en salade Et pain de campagne</i> 	21.00€	14.00€
<i>Le dôme de foie gras de canard parfumé Au cognac de l'île, sélection de pains spéciaux, Servi avec un verre de « TARIQUET »</i>	20.00€	13.00€
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée aux pignons De pin, fines tranches de brioche maison en Tatin vanillée</i>	20.00€	13.00€
<i>Les noix de coquilles St Jacques juste poêlées à la fleur de sel Foie gras en copeaux, fine frisée et roquette en duo de Topinambour et potiron, vinaigrette à l'huile de noix</i>	24.50€	17.50€
<i>Les grosses langoustines juste rôties à la fleur de sel Carpaccio de betterave rouge en marinade de framboise Et muscade grattée, quelques asperges vertes poêlées Croquant de fenouil</i> 	25.50€	18.50€
<i>Saumon « fumé par nos soins », marinade instantanée Parfumée à l'aneth et ses condiments, Quenelle de crème à la cardamome</i>	17.00€	10.00€

SAVEURS ET TRADITIONS

<i>La pièce de Bœuf en croûte de sel</i>	26.00€	15.00€
<i>Le filet de canard farci au foie gras et noix Pommes amandines fondantes au caviar d'aubergine Et basilic, Jus court de cerfeuil</i>	25.00€	14.00€
<i>Le carré d'agneau en côtes rôti, poire pochée cannelle Et girofle, Parmentier de céleri et petite sucrine juste poêlée Jus court à la moutarde violette de Brive</i>	30.50€	19.50€

Pour le poisson : « Pêché en Atlantique Nord-Est »

Prix nets

MENU SAVEURS

A 28€

(Supplément pension : 6€)

Soupe de Poisson à la charentaise

Ou

Assiette de Fruits de Mer

Ou

Queues de langoustines juste rôties à la fleur de sel, bouillon de topinambour

Lardé façon barigoule et pluches de cerfeuil, quelques huîtres pochées



Le petit marché du jour en cocotte de fonte,

Et légumes de saison en fumet onctueux, parfum de thym laurier, une pointe de safran

Ou



calope de lieu jaune juste poêlée, julienne de betterave rouge à l'échalote,

Emulsion de chorizo et billes de concombre glacées à brun, quelques tomates cerisettes rôties

Ou

Le filet mignon de porc poêlé minute au miel, suée de petits « Paris » au lard,

Quenelle de potiron, jus court à la moutarde de balsamique et figue

Moelleux tiède et intérieur coulant chocolat

Fraîcheur Tagada

Ou

Dessert du jour



Pour le poisson : « Pêché en Atlantique Nord-Est »

MENU DU TERROIR
A 35€
(Supplément pension : 13€)

Assiette de la marée

Ou


*Tartare de bar et chair de tourteau mariné citron vert et aneth
Mâche nantaise et jambon Serrano, quelques copeaux de parmesan*

Ou

*L'escalope de foie gras poêlée à la fleur de sel,
Mangue et fruit de la passion en duo et réduction de porto,
Vérine tiède de rhubarbe*

*Le Cœur de filet de bœuf poêlé à la fleur de sel
Transparence de comté juste tiédie, pétales de pommes « Amandine » frit,
Réduction de pineau rouge et raisins confits*

Ou

 *Les filets de Rouget en barde de saumon fumé et romarin
Spaghetti de courgette au pesto, vérine de guacamole et émulsion d'herbes fraîches*

Ou

*Les noix de St jacques juste poêlées à la fleur de sel, fondant de poireaux cuit en
meunière*

Et vinaigrette de condiments, Wok d'asperges vertes et pleurotes,



Jus court de carotte et cumin

Feilleté de chèvre au beurre miel épicé

Samoussa croustillant orange et chocolat et bananes marinées aux fruits exotiques

Ou

Tube de nougatine au sésame, compotée de fruits rouges et sangria rétaise



Pour le poisson : « Pêché en Atlantique Nord-Est »