

## CONTRE VENTS ET MAREES

	<i>Carte</i>	<i>Supplément Pension</i>
<i>La Vraie Sole Meunière, Pommes Vapeurs Et Petits Légumes</i>	29.00€	15.00€
<i>Filet de Rouget Barbet Rôti à l'Huile D'Argan Shitakés Poêlés à la Cive sur Pain Mendiant Aux Copeaux de Jambon Ibérique</i>	27.00€	15.00€
<i>Dos Epais de Cabillaud cuit Vapeur en Ecailles De Courgettes, Brise de Mer aux Salicornes Lentilles Vertes du Puy et sa Spéciale Gillardeau</i>	 25.00€	14.00€
<i>Noix de Saint Jacques Poêlés, Carrés d'Aubergines Et Confit d'Oignon Jaune, Fines Tranches de Jambon Ibérique et Velouté Colombo</i>	25.00€	14.00€

## SUR COMMANDE

<i>Homard Breton Grillé au Four, Velouté de Corail (les 100gr.)</i>	 *****	13.00€	(selon poids)
<i>Plateau de Fromages Affinés par Notre Maître Fromager</i>		9.00€	5.00€

## LES GOURMANDISES

*Carte Elaborée par Notre Chef Pâtissier Vincent Legrand  
(A commander en début de repas)*

<i>Trilogie du Caramel A La Fleur de Sel de L'Ile de Ré</i>	9.00€	4.00€
<i>Fine Tartelette Minute Aux Fruits de Saison, Crèmeux Passion et Quenelle Glacée Exotique</i>	9.50€	5.00€
<i>Tube de Chocolat Praliné, Tendre Brownie aux Noix, Fraîcheur Chocolat et Tonka</i>	11.00€	6.00€

## PREAMBULES

Carte Elaborée par Notre Chef de Cuisine Arnaud Thiry

		Carte	Supplément Pension
<i>Langoustines Tièdes en Hirondelle</i>		27.00€	18.00€
<i>Les 6 Spéciales Gillardeau n°4</i>		14.00€	7.00€
<i>12 Perles de l'Île de Ré</i>		16.00€	8.00€
<i>Plateau de Fruits de Mer Pour 2 Personnes</i>		74.00€	30.00€
<i>Queues de Langoustines Juste Rôties à la Fleur de Sel Chair de Tourteau à l'Aneth et Chicon Rouge Capuccino d'Asperges Blanches et Fèves de Tonka</i>		20.00€	12.00€
<i>Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Tartare de Mangue Et Fraise, Jus Acidulé au Moka</i>		20.00€	13.00€
<i>Queues de Gambas et Seiches Poêlées et Déglacées Au Pineau des Charentes, La Spéciale Gillardeau, Sabayon Onctueux Au Jus d'Huîtres</i>		22.00€	15.00€
<i>Saumon « Fumé Par Nos Soins », Marinade Instantanée, Parfumé à l'Aneth, Quenelle de Crème à la Cardamome</i>		17.00€	7.00€

## SAVEURS ET TRADITIONS

<i>La Pièce de Bœuf en Croûte de Sel</i>		29.00€	15.00€
<i>Souris D'Agneau au Vin Rouge et Epices, Asperges Vertes en Tempura et Jus Court</i>		24.00€	13.00€

*Nos viandes sont d'origines Européenne  
Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*

## *MENU Découverte A 32 €*

*Les 9 Perles de l'Île de Ré*

*Ou*

*Minute de Thon Rouge Mariné en Vinaigrette d'Orange et Coriandre, Déclinaison de Mini*

*Légumes du*

*Moment à la Fleur de Sel, Crème Fouettée au Wasabi*

*Ou*

*Fraîcheur de Homard à la Fleur de Sel, Tartare de Tomate TORINO aux Pluches de Cerfeuil, /*

*Salade d'Agrumes et Balsamique de Fraise*

*\*\*\*\**

*Le Petit Marché du Jour en Cocotte de Fonte,*

*Légumes de Saison au Jus de Volaille et Romarin*

*Ou*

*Filet de Rouget Barbet juste Rôti à l'Huile d'Argan /*

*Chitakés Poêlés à la Cive sur un Pain Mendiant, Purée d'Olives Noires*

*Au Balsamique et Minis Oignons Safranés*

*Ou*

*Souris D'Agneau Confite au Vin rouges et Epices,*

*Asperges Vertes en Tempura et Jus Court*

*\*\*\**

*Fraises des Bois en Petite Gelée, Déclinaison du Malabar*

*Et Petit Cake Framboise*

*Ou*

*Baba Bouchon Flambé au Cognac de l'Île de Ré,*

*Crème Légère*

*Vanille (Supplément de 3 €)*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais et Son Sorbet*



*Poisson pêché en Atlantique Nord-Est  
Nos viandes sont d'origines Européenne*

*Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*

**MENU Plaisir A 37 €**

*Assiette de La Marée*

*Ou*

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Tartare de Mangue  
Et Fraise, Jus Acidulé au Moka*

*Ou*

*Noix de Coquilles Saint Jacques Juste Poêlées à la Fleur de Sel de L'Île de Ré,*

*Vrai Chorizo Ibérique et Bouchons de Pommes de Terre De L'Île,*

*Asperges Blanches et Purée de Persil Plat*

\*\*\*\*

*Dos Epais de Cabillaud Cuit Vapeur en Ecailles de Courgettes*

*Brise de Mer Aux Salicornes et Lentilles Vertes du Puy en*

*Salsa de Condiments et La Spéciale Gillardeau Pochée*

*Ou*

*Cœur de Filet de Bœuf Juste Poêlé à la Fleur de Sel de L'Île de Ré*

*Pommes de Terre de L'Île de Ré Confites, Tranche de Foie Gras de Canard Juste*

*Tiédie, Jus Court de Viande à la Sauge*

*Ou*

*Demi Homard Breton Rôti au Four, Velouté de Corail*

*Et petits Légumes de Saison ( environ 300 gr suivant arrivage supplément de 8 € )*

\*\*\*\*

*Tube Chocolaté, Crémeux à la Dragée Rose et*

*Fraîcheur Fraise*

*Ou*

*Douceur des Îles, Cocktail Pabana en Fine Gelée*

*Et ses Dôme Exotique*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais et Son Sorbet*



*Nos viandes sont d'origines Européenne  
Poisson pêché en Atlantique Nord-Est  
Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*