

LES ENTRÉES

Foie gras de canard Mi-cuit de Mr Morille au cognac — 23€
Chutney de melon aux épices, toast de pain aux fruits rouges et melon grillé

Filet de maquereau à cru des criées de l'Atlantique, — 15 €
Tomates cerises et condiment océanique

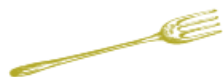
Tataki de thon cuit à la braise, pistaches croquantes, — 16,50 €
Carotte de printemps glacée et coulis d'épinard

Moelleux d'asperge verte et jambon Noir de Bigorre grillé, — 19,50 €
Infusion de champignons et copeaux d'asperge verte à crue

Comme une Mouclade au Curry de Madras — 19,50 €
Moules de « la Maison Hurtaud », en royale « Comme une Mouclade » et marinées, tuile à l'encre de seiche

Panier d'huîtres — 16,50€
6 huîtres de Mr Papin n°2

Panier d'huîtres — 18€
6 huîtres Gillardeau n°3



LES PLATS

Poulpe et courgettes grillé à la braise, ragoût de salicorne — 28€
Pommes de terre grenailles de l'île de Ré

Maigre de petit port beurre de thym, — 26,50€
Crème de petit pois, ventrèche de porc fermier et émulsion d'eau de mer

Lotte des criées de l'Atlantique rôtie au beurre demi-sel d'Echiré, — 28,00€
Mousseline de carotte aux oignons caramélisés et crème de corail d'oursin

Solomillo Bellota grillé au feu de bois, — 26€
Confit de poivron de « la Ferme Marchesseau », ananas et sauge, sauce Ketchup® «Maison »

Cœur de Rumsteck «Origine Limousine » grillé au feu de bois, — 28€
Pommes de terre aux zestes de citron et fleur de thym
Sauce au choix

Paëlla végétarienne aux asperges et courgettes grillées — 18€
Vegetarien

Côte de Veau Double origine France de 500 gr pour 2 personne, flambée au lard — 54€
Cave de maturation | Garniture et sauce au choix
Sauce Chimichurri ou Chutney de tomates aux épices douces

Côte de Bœuf Race Holstein, origine France de 1kg pour 2 Personnes — 75€
Cave de maturation | Garniture et sauce au choix
Sauce Chimichurri ou Chutney de tomates aux épices douces

Les petits plus — 6,00€
Confit de Poivron, ananas et sauge
Pomme de terre grenaille confites au romarin

LES FROMAGES

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du Clocher — 10€

LES DESSERTS

Granola aux fruits secs, amandes et noisettes, — 11€
Mousse au chocolat noir « Valrhona », gel de rhum ambré

Biscuit madeleine, crème de miel de Vivre[s] et fleur d'oranger, — 10€
Fruits rouges et tuile au pollen

Abricots poêlés au cognac et shortbread au romarin, — 11€
Crèmeux d'abricot

Comme « une Pavlova » en millefeuilles, — 10€
Crème légère à la vanille Bourbon et fruits rouges

Finger cacahuètes, — 11€
Crèmeux à la pistache et fraises «Mariguette»