

LES ENTREES

Le foie gras de canard* de Mr Morille en ballotine et mariné au cognac, chutney de fraise et gingembre, accompagné de sa brioche toastée

Allergènes : Gluten, sulfites

Le Melon Charentais en carpaccio, jambon speck en chiffonnade et glace au basilic

Allergènes : Lait

Velouté glacé de petit pois, rafraîchi à la menthe, chistera grillée au Mibrasa et « stracciatella di Bufala »

Allergènes : Lait

Saumon en Gravlax, aux agrumes, vinaigrette à la cerise et déclinaison de radis multicolores, mousseline de radis Daïkonv

Allergènes : Poissons, lait, sulfites

La dorade en tartare, à la framboise, nectarine et herbe fraîches, tuile de pain et gel de fruits des bois

Allergènes : Poissons, gluten

Les tomates de la ferme de Brouage, burrata, chèvre frais et myrtilles en deux textures

Allergènes : Lait

Paniers d'huîtres : 6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3

Allergènes : Mollusque, lait, sulfites, gluten

* Viande origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites.

LES PLATS

Le merlu, mariné aux agrumes pommes de terre grenailles rôties et caviar d'aubergine, sauce vierge et condiments à la tomate

Allergènes : Poissons, lait

Le lieu jaune, snacké, courgette grillée, concombre laqué au miel et riz noir Vénééré aux épices douces et jus de viande corsé à la citronnelle

Allergènes : Poissons, lait, sulfites

Epaulé d'agneau* aux fruits secs et côte d'agneau grillée au Mibrasa, polenta snackée, abricot rôtie à la coriandre et jus d'agneau au cumin

Allergènes : Fruits à coque, sulfites

Le poulpe, mariné et grillée au Mibrasa, nem croustillantes de légumes et beurre blanc à l'estragon

Allergènes : Mollusques, lait, soja, sulfites

Le gourmand végétal : Tagliatelles fraîches, mille-feuilles de légumes d'été et coulis de pimientos del piquillos

Allergènes : Gluten, céleri, lait

** Viande origine France*

LA CAVE DE MATURATION

Côte de cochon*

Allergènes : Absent

Entrecôte* maturée race Simmental

Allergènes : Absent

Pièce du boucher du moment*

Allergènes : Absent

Sauce aux choix :

Jus de cochon

Allergènes : Lait

Jus d'agneau au cumin

Allergènes : Céleri

Sauce aux poivres verts

Allergènes : Lait, sulfites

Les petits plus :

Mille-feuille de légumes

Allergènes : céleri

Tagliatelles fraîches

Allergènes : Gluten, lait

Pomme de terre grenaille rôties

Allergènes : Lait

* Cochon : origine France

* Bœuf : origine UE

Tous nos vins contiennent des sulfites.

LE FROMAGE

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du moment

Allergènes : Lait, gluten

LES DESSERTS

Le Calisson de Fruits Rouges - Biscuit cuillère, gel à la fraise, assortiment de fruits des bois, coulis de fruits rouges et sorbet à la framboise

Allergènes : Lait, œufs, gluten, fruits à coque, soja

Le Cookie - Biscuit citronné, praliné au sésame noir et une ganache à la fève de Tonka, gel de citron

Allergènes : Lait, œufs, gluten, fruits à coque, sésame

La Panna Cotta revisitée - Aux fruits jaunes, crumble et sirop au thym et sorbet à l'abricot

Allergènes : Lait, œufs, gluten

La Pavlova au melon charentais - Crème montée à la verveine et melon à la flamme, gel acide de citron vert et verveine

Allergènes : Lait, œufs

Le Burger en trompe l'œil - Brioche, bavaois au chocolat de la maison Valrhona, compotée de fraise, tomate et poivron, gel de framboise et tomate

Allergènes : Lait, œufs, gluten, soja

MENU DU QUAI

Velouté glacé de petit pois, rafraîchi à la menthe, chistera grillée au Mibrasa et « stracciatella di Bufala »

Allergènes : Lait

OU

Le Melon Charentais en carpaccio, jambon speck en chiffonnade et glace au basilic

Allergènes : Lait

OU

Les tomates de la ferme de Brouage, burrata, chèvre frais et myrtilles en deux textures

Allergènes : Lait

OU

Le foie gras de canard* de Mr Morille en ballotine et mariné au cognac, chutney de fraise et gingembre, accompagné de sa brioche toastée

Allergènes : Gluten, sulfites

Le lieu jaune, snacké, courgette grillée, concombre laqué au miel et riz noir Vénéré aux épices douces et jus de viande corsé à la citronnelle

Allergènes : Poissons, lait, sulfites

OU

Le merlu, mariné aux agrumes pommes de terre grenailles rôties et caviar d'aubergine, sauce vierge et condiments à la tomate

Allergènes : Poissons, lait

OU

Le poulpe, mariné et grillée au Mibrasa, nem croustillantes de légumes et beurre blanc à l'estragon

Allergènes : Mollusques, lait, soja, sulfites

OU

Epaule d'agneau* aux fruits secs et côte d'agneau grillée au Mibrasa, polenta snackée, abricot rôtie à la coriandre et jus d'agneau au cumin

Allergènes : Fruits à coque, sulfites

Le Calisson de Fruits Rouges - Biscuit cuillère, gel à la fraise, assortiment de fruits des bois, coulis de fruits rouges et sorbet à la framboise

Allergènes : Lait, œufs, gluten, fruits à coque, soja

Le Cookie - Biscuit citronné, praliné au sésame noir et une ganache à la fève de Tonka, gel de citron

Allergènes : Lait, œufs, gluten, fruits à coque, sésame

La Panna Cotta revisitée - Aux fruits jaunes, crumble et sirop au thym et sorbet à l'abricot

Allergènes : Lait, œufs, gluten

* Viandes origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites.

MENU VIVRES

Amuses Bouche

Le foie gras de canard* de Mr Morille en ballotine et mariné au cognac, chutney de fraise et gingembre, accompagné de sa brioche toastée

Allergènes : Gluten, sulfites

Saumon en Gravlax, aux agrumes, vinaigrette à la cerise et déclinaison de radis multicolores, mousseline de radis Daïkon

Allergènes : Poissons, lait, sulfites

Le poulpe, mariné et grillée au Mibrasa, nem croustillantes de légumes et beurre blanc à l'estragon

Allergènes : Mollusques, lait, soja, sulfites

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du moment

Allergènes : Lait, gluten

La Pavlova au melon charentais - Crème montée à la verveine et melon à la flamme, gel acide de citron vert et verveine

Allergènes : Lait, œufs

Mignardises

* Viandes origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites.

MENU DE LA SEMAINE

L'Entrée :

Gambas marinées au curry rouge et poêlées, crème d'avocat et pickles de betterave

Allergènes : Crustacés, lait

Le Plat :

Filet de julienne snackée, caviar de courgette au thym et sauce vierge

Allergènes : Poissons, lait

Le Dessert :

Cheesecake aux agrumes et fruits rouges

Allergènes : Œufs, gluten, lait, fruits à coque

MENU ENFANT

Poisson ou viande

Allergènes : Poisson

Glace ou dessert du moment

Allergènes : lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque

Tous nos vins contiennent des sulfites.