

## 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*

**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 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.