

VIVRE[S]

L'AMBITION DE GRÉGORY COUTANCEAU

UNE CUISINE AU FEU DE BOIS

C'est pour moi un rêve d'enfant qui se réalise, j'ai toujours été animé par la cuisson au feu de bois !

Avec cette nouvelle adresse, j'ai souhaité privilégier un véritable retour aux sources en vous proposant une cuisson à la flamme où produits de la mer, viandes et légumes se côtoient sur le grill ...

UN VRAI SAVOIR-FAIRE

Cette technique de cuisson nécessite un vrai savoir-faire, une maîtrise et une approche particulière qui, je l'espère ne vous laisseront pas indifférents ... La texture des mets mais aussi leur goût s'en retrouvent forcément modifiés à la différence d'une cuisson au four, à la casserole ou à la poêle.

UNE CARTE DES VINS D'AUTEUR

Pour accompagner votre moment parmi nous , la carte des vins de Vivre[s] a été imaginée autour de talents, hommes et femmes passionnés par le terroir et fiers de leurs vignes.

VIVRE(S) c'est un savoureux mélange entre la découverte de notre terroir et de ses produits choisis, issus de filières responsables, et du moment que nous allons vous faire partager autour de notre passion que sont « la table et le verre ! »

Grégory Coutanceau

Prix nets, taxes et services compris (15%)

Nous vous informons que l'ensemble de nos préparations culinaires sont susceptibles de contenir des allergènes.

Notre équipe tient à votre disposition un guide les répertoriant.


Tous les plats de cette carte, fabriqués ou proposés avec de la viande bovine sont garantis d'une origine Européenne.

LES ENTRÉES

Cecina de bœuf Leon grillé Melon grillé et Pineau des Charentes	14,00€
Ventrèche de thon à l'huile et radis bio Beurre 1/2 sel aux algues	12,00€
Petits pois glacés Burratta et lard di Colonnatta	13,00€
Foie gras ferré/mi-cuit de canard de Mr Morille Cognac et fraises de pays	19,00€
Maquereaux grillés Aubergine, condiments et tartare aux noix	12,00€
Pôlée de coques Vin blanc, herbes et cœur de laitue	11,00€
Panier d'huîtres 6 huîtres de Mr Papin n°2	15,00€
6 huîtres Gillardeau n°3	16,00€



LES PLATS AU FEU DE BOIS

Poulpe et saucisse de Morteau au feu de bois piquillos farcis au fromage frais	22,00€
Maigre au laurier et fenouil grillé à la française	24,00€
Seiche grillée aux épines de pin et pommes de terre de l'île de Ré	19,00€
Onglet de bœuf / Herdshire à l'échalote	21,00€
Lagarto de bellota de cochon, guindillas et cerises au vinaigre, courgette violon grillée	20,00€
Magret de canard de Chez Morille et tomate farcie	22,00€
Grosse tomate bio farcie 	16,00€



LA CAVE DE MATURATION

La cave de maturation de Vivre[s] vous propose

Faux Filet	28,00€
Côte de boeuf	60,00€
L'offre du moment	

Avec sa garniture et sa sauce au vin ou sauce au poivre au choix

Les petits plus

Poêlée de pommes grenailles de l'île de Ré	5,00€
Sélection du potager au grill	5,00€
Cœur de laitue cuit/cru	5,00€

LE FROMAGE

Fromage du moment

8,00€



LES DESSERTS

Croustillant feuilleté, abricots grillés et crème d'Échiré

10,00€

Comme une île flottante pistache/chocolat

9,00€

Le Rochefortais à l'angélique et jonchée

9,00€

Fraise Melba revisitée

10,00€

Mousse au chocolat, très craquante et glace au chocolat "Valrhona"

10,00€

Poêlée de cerises aux herbes et glace chocolat blanc

10,00€



LE MENU DE LA SEMAINE

24,00€

Espuma façon paella, moules et chorizo

Poitrine de cochon laquée au miel et soja, polenta crémeuse

Gourmandise façon Kouign amann

LE MENU ENFANT

14,00€

Poisson ou viande
Pommes grenailles de l'île de Ré

Glace ou Dessert du moment

LE MENU DU QUAI

35,00€

L'œuf basse température

Asperges blanches

ou

Tranche de thon saisie

Avocat et framboise acidulée

Lieu Jaune aux amandes

Carottes maraîchères

ou

Suprême de pintade fermière au vin moelleux,

Bruschetta grillée

Moelleux au chocolat, cœur coulant à la mangue

Sorbet mangue

ou

Ananas au feu coco et rhum,

Sorbet citron vert

LE MENU VIVRE[S]

53,00€

Amuse bouche

Foie gras ferré/mi-cuit de canard de Mr Morille

Cognac et fraises de pays

L'oeuf basse température

Asperges blanches

Magret de canard de Mr Morille

Tomate Farcie

L'assiette de fromages

(Supplément de 5 €)

Poêlée de cerises aux herbes

Glace chocolat blanc

Mignardises