



LES ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit de « Chez Morille » au cognac

Chutney de melon aux épices, toast de pain aux fruits rouges et melon grillé

Allergènes : Sulfites, gluten, lait

La Burratina

Tomates et pignon de pin au basilic, gaspacho de concombre

Allergènes : Lait, sulfites, fruits à coques,

Tataki de thon cuit à la braise, pistaches croquantes

Carotte de printemps glacée et coulis d'épinard

Allergènes : Sésame, soja, fruits à coques, sulfites

Moelleux d'asperge verte et jambon Noir de Bigorre grillé

Infusion de champignons et copeaux d'asperge verte à crue

Allergènes : Gluten, lait, œuf, sulfites

Gratin de moule de la maison Hurtaud

Sauce mouclade et chapelure verte

Allergènes : Mollusque, lait, sulfites, gluten, lait

Panier d'huîtres :

6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3

Allergènes : Mollusque, lait, sulfites, gluten



LES PLATS AU FEU DE BOIS

Poulpe et courgettes grillé à la braise, ragoût de salicornes

Pommes de terre grenailles de l'île de Ré

Allergènes : Mollusques, lait, sulfites

Maigre du petit port beurre de thym

Crème de petit pois, ventrèche de porc fermier et émulsion d'eau de mer

Allergènes : Poisson, lait, mollusque, sulfites

Lotte des criées de l'Atlantique rôtie au beurre demi-sel d'Echiré

Mousseline de carotte aux oignons caramélisés et crème de corail d'oursin

Allergènes : Poisson, lait, sulfites, mollusques

Solomillo Bellota (Espagne) grillé au feu de bois,

*Confit de poivron de « la Ferme Marchesseau », ananas et sauge, sauce Ketchup® «
Maison »*

Allergènes : Lait, sulfites

Faux filet persillé au barbecue

*Sucrine grillé et braisée, pickles de concombre et condiment oignon rouge et
cacahouète*

Allergènes : Sulfites, lait, arachides

Paëlla végétarienne

Asperges et courgettes grillées

Allergènes : Absent



LA CAVE DE MATURATION

Côte de Veau Double (France), flambée au lard

Allergènes : Sulfites

Côte de Bœuf Race Holstein (VBF)

Allergènes : Absent

Sauce aux choix :

Sauce Chimichurri

Allergènes : Sulfites

Chutney de tomates aux épices douces

Allergènes : Sulfites

Les petits plus :

Confit de Poivron, ananas et sauge

Allergènes : Sulfites

Pommes de terre grenailles confites au romarin

Allergènes : Absent



LE FROMAGE

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du Clocher

Allergènes : Lait, gluten

LES DESSERTS

Granola aux fruits secs, amandes et noisettes

Mousse au chocolat noir « Valrhona », gel de rhum ambré

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf

Biscuit madeleine, crème de miel de Vivre[s] et fleur d'oranger

Fruits rouges et tuile au pollen

Allergènes : Gluten, lait, œuf

Sablé breton à la noisette et crémeux au praliné

Confit de passion et mangue fraîche

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques

Comme « une Pavlova » en millefeuilles

Crème légère à la vanille Bourbon et fruits rouges

Allergènes : Lait, œuf, gluten

Finger cacahuètes, 11€

Crémeux à la pistache et fraises « Marigquette »

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques



MENU DU QUAI

Sablé breton et légumes croquants de saison

chantilly de fromage de chèvre du Poitou

Allergènes : Lait, œuf, gluten

OU

« Croque cabillaud » rafraichi

Tartine de sardine de St Gilles Croix de Vie et vinaigrette de tomates braisées au fumet de sardine et sauce gribiche

Allergènes : Gluten, lait, sulfite, poisson, sulfites, moutarde, œuf

OU

Foie gras mi- cuit de canard de « Chez Morille » au cognac

Chutney de melon aux épices, toast de pain aux fruits rouges et melon grillé

Allergènes : Sulfites, gluten

Magret de canard de « Chez Morille » laqué à la mangue et cuit à la braise

Risotto croustillant et sauce Salsa

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

OU

Lieu jaune des criées de l'Atlantique, bière régionale de la brasserie Thieffine «Rock Meet Ale»

Ragout de salicorne et pommes de terre grenailles de l'île de Ré

Allergènes : Poisson, gluten, lait

Biscuit madeleine, crème de miel de Vivre[s] et fleur d'oranger

Fruits rouges et tuile au pollen

Allergènes : Gluten, lait, œuf

OU

Granola aux fruits secs, amandes et noisettes

Mousse au chocolat noir « Valrhona », gel de rhum ambré

Allergènes : Gluten, fruits à coques, lait, œuf

MENU VIVRES

Tous nos vins contiennent des sulfites.



AMUSE BOUCHE

Foie gras mi- cuit de canard de « Chez Morille » au cognac
Chutney de melon aux épices, toast de pain aux fruits rouges et melon grillé
Allergènes : Sulfites, gluten

Tataki de thon cuit à la braise, pistaches croquantes
Carotte de printemps glacée et coulis d'épinard
Allergènes : Sésame, soja, fruits à coques, sulfites

Maigre de petit port au beurre de thym,
Crème de petit pois, ventrèche de porc fermier et émulsion d'eau de mer
Allergènes : Poisson, lait

L'assiette de fromages fermiers et ses condiments sélectionnés
Allergènes : Lait, gluten

Comme « une Pavlova » en millefeuilles
Crème légère à la vanille Bourbon et fruits rouges
Allergènes : Lait, œuf, gluten

Mignardises

MENU DE LA SEMAINE

Allergènes sur demande auprès des serveurs.

MENU ENFANT

Allergènes sur demande auprès des serveurs.

Tous nos vins contiennent des sulfites.