




## CONTRE VENTS ET MAREES

	<i>Carte</i>	<i>Supplément Pension</i>
<i>La Vraie Sole Meunière, Pommes Vapeurs Et Petits Légumes</i>	31.00€	16.00€
<i>Médailles de Lotte aux Graines de Sésame et Chorizo, * <del>28.50 €</del> Coquillages en Marinière sur un Ecrasé de Patates Douces, Jus de Betteraves et Verdure de Persil</i>	25.00€	13.00€
<i>Dos de Bar en Papillote, Sot L'Y Laisse et L'Huître Spéciale Gillardeau, Poêlée de Champignons au Jus Court de Thym</i>	 27.00€	14.00€
<i>Noix de Saint Jacques Poêlées à la Fleur de Sel, Cylindres de Betteraves Confits et Fèves de Tonka, Surprise de Potiron au Velouté de Cresson</i>	 25.00€	13.00€

### SUR COMMANDE

<i>Homard Breton Grillé au Four, Velouté de Corail (les 100gr.)</i>	* <del>13.00€</del> 	11.50€ (selon poids)
	*****	
<i>Plateau de Fromages Affinés Par Notre Maître Fromager</i>	* <del>9.00€</del>	8.00€ 4.00€

### LES GOURMANDISES

Carte Elaborée par Notre Chef Pâtissier Vincent Legrand  
(A commander en début de repas)

<i>Dôme de Saveurs Epicées et Chocolatées, Pineau des Charentes en Emulsion</i>	9.00€	4.00€
<i>Mi Cuit D'Ananas et Pomme Verte, Ananas Rôti Vanille, Crème Glacée Citron Vert Gingembre</i>	9.50€	5.00€
<i>Grand Dessert Tout Chocolat</i>	* <del>11.00€</del>	9.50€ 5.00€



*Poisson pêché en Atlantique Nord-Est*



*Plats Allégés*



*Plats mentionnés par un \**

## PREAMBULES

Carte Elaborée par Notre Chef de Cuisine Arnaud Thiry

			Carte	Supplément Pension
<i>Langoustines Tièdes en Hirondelle</i>	<del>* 27.00 €</del>		23.00€	13.00€
<i>Les 6 Spéciales Gillardeau n°4</i>			14.00€	7.00€
<i>12 Perles de l'Île de Ré</i>			16.00€	8.00€
<i>Plateau de Fruits de Mer Pour 2 Personnes</i>	<del>* 74.00 €</del>		65.00€	30.00€
<i>Queues de Langoustines Juste Rôties à la Fleur de Sel Rizotto au Vin Blanc et Saveurs des Bois, Croquant de Radis Noirs et Pomme Verte</i>			20.00€	12.00€
<i>Compression de Foie Gras de Canard, Jambon Ibérique Et Gelée de Coings, Vinaigre de Balsamique à la Truffe</i>			20.00€	12.00€
<i>Comme Un Potage « Potiron, Pieds de Mouton, Cèpes et Gambas »</i>			18.00€	9.00€
<i>Saumon « Fumé Par Nos Soins », Marinade Instantanée, Parfumé à l'Aneth, Quenelle de Wasabi</i>			17.00€	8.00€

## SAVEURS ET TRADITIONS

<i>La Pièce de Bœuf en Croûte de Sel</i>	<del>* 29.00 €</del>		26.00€	13.00€
<i>Ris de Veau Poêlés à L'Huile D'Argan, Légumes du Moment à la Crème de Morilles</i>			29.00€	15.00€



*Poisson pêché en Atlantique Nord-Est*



*Plats Allégés*

*Nos viandes sont d'origines Européenne  
Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*



*Plats mentionnés par un \**

**MENU Découverte A 33 €**

**((Pour la Découverte A 8 € de Supplément))**

*Les 9 Perles de l'Île de Ré*



*Ou*

*Filets de Sardines Marinées au Citron et Thym, Etuvée de Poireaux, Oignon Rouge Confit*



*Vinaigrette Rouge et Noire et Wasabi*

*Ou*

*Queues de Langoustines Rôties à La Fleur de Sel de L'Ile de Ré,*



*Rizotto au Vin Blanc et Saveurs des Bois, Croquant de Radis Noirs et Pomme Verte*

\*\*\*\*

*Le Petit Marché du Jour en Cocotte de Fonte,*

*Légumes de Saison au Doux Velouté D'Estragon*



*Ou*

*Aile de Raie Poêlée, Vinaigrette de Lentilles de Corail à L'Huile d'Orange Sanguine*



*Dés de Potiron Confit à La Graine de Moutarde Noire au Velouté de Cresson*

*Ou*

*Civet de Sanglier Lié au Sang, Ecrasé de Pommes de Terre en Deux Saveurs,*

*Fraîcheur d'Herbes*

\*\*\*

*Moelleux After Eight,*

*Emulsion de Liqueur Cacao*

*Ou*

*Baba Bouchon Maison en Verre, Dosette de Cognac*

*Et Macaron Chocolat Noisette (Supplément de ~~3~~€ 2 € )*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais et Son Sorbet*



*Poisson pêché en Atlantique Nord-Est*



*Plats Allégés*

*Nos viandes sont d'origines Européenne  
Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*



*Plats mentionnés par un \**

**MENU Plaisir A 38 €**

**((Pour le Plaisir A 14 € de Supplément))**

*Assiette de La Marée*



*Ou*

*Compression de Foie Gras de Canard, Jambon Ibérique et Gelée de Coings,  
Vinaigre de Balsamique à La Truffe*

*Ou*

*Noix de Coquilles Saint Jacques Juste Poêlées à la Fleur de Sel de L'Ile de Ré,*

*Tagliatelles aux Algues et Velouté de Potiron,*

*Farandole de Légumes en Tempura*

\*\*\*\*

*Médallions de Lotte aux Graines de Sésame et Chorizo*



*Coquillages en Marinière sur un Ecrasé de Patates Douces,*

*Jus de Betteraves et Verdure de Persil*

*Ou*

*Fines Tranches de Filet de Bœuf Poêlées,*

*Petits Flans de Champignons du moment et Minis Carottes Glacées à Brun, Crème D'Ail*

*Ou*

*Ris de Veau Poêlés à l'Huile D'Argan*

*Et Petits Légumes de Saison à la Crème de Morilles ( supplément de 5 €)*

\*\*\*\*

*Crottin de Chèvre Rôti sur son Toast*

\*\*\*\*

*Carré Exotique sur un Biscuit Coco,*

*Etouffé de Fruits Flambés en Intérieur*

*Ou*

*Tiramisu Léger, Barbe à Papa en Pomme D'Amour*

*Glace Café Blanc*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais et Son Sorbet*



*Poisson pêché en Atlantique Nord-Est*



*Plats Allégés*

*Nos viandes sont d'origines Européenne  
Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*



*Plats mentionnés par un \**