

Menu à 54 €

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert
Au choix parmi la carte

Menu à 38 €

Entrée, Plat et Dessert
Au choix parmi la carte

Menu à 29 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert
Au choix parmi la carte

Menu Enfant 17 €

(Servi jusqu'à 8 ans)
Plat et Dessert

 Fait Maison

Entrées

Supplément
avec les
menus

☰ Ardoise de 6 huîtres n°3 de M. Lecorre	15€	2€
☰ Soupe de Poissons et sa garniture	10€	
☰ Assiette de coquillages au beurre persillé	14€	
☰ Tarte fine croustillante à la purée d'avocat, Copeaux de Haddock, pamplemousse	14€	
☰ Salade de Magret mariné au balsamique et miel, Râpés de Manchego, légumes croquants	14€	
☰ Duo de Maigre, en tartare et gravlax, Mousseline de betterave rouge	14€	
☰ Foie gras mi- cuit au pineau, Chutney de fruits de saison, Tranche de Magret de canard fumé par nos soins	18€	8€

Supplément
avec les
menus


Fruits de mer


Supplément
avec les
menus

Huîtres n°3 de M.Lecorre

Par 6	15€	2€
Par 9	21€	7€
Par 12	28€	10€

Assiette de la Mer 5 huîtres n°3, crevettes roses et crevettes grises	29€	18€
---	-----	-----

 Le Homard Breton 600g Julienne de légumes et sauce corail A commander 24h à l'avance Ce plat ne peut être pris en supplément qu'avec les menus à 38€ et 54€	55€	25€
---	-----	-----

 “ L'Exception “ Plateau de Fruits de mer pour 2 pers. minimum A commander 12h à l'avance Ce plat ne peut être pris en supplément qu'avec les menus à 38€ et 54€	65 €/pers	35€/pers
--	-----------	----------

Composition pour 2 personnes :

1 Tourteau minimum 800g
16 Langoustines
16 huîtres n°3 de M. Lecorre
Crevettes roses
Crevettes grises
Bulots
Bigorneaux
Palourdes

Ce plat ne peut être pris en supplément qu'avec les menus à 38€ et 54€

Fromages

- ☰ L'ardoise sélection de « Crèmerie Marianne »
et son mesclun 8€

Desserts

- ☰ Verrine chocolat et cognac en différentes textures 9€
- ☰ Mille-feuille au citron, granité façon « Colonel » 9€
- ☰ Soupe de fruits rouges,
Crème au mascarpone à la vanille 9€
- ☰ Cheesecake,
Coulis de fruits exotiques 9€
- ☰ Dôme à la passion, cœur mangue,
Minestrone de fruits et menthe fraîche,
Tuile croustillante 9€
- ☰ Tartelette aux fraises fraîches et confit de rhubarbe,
Crème légère à la vanille 9€

Plats

- | | |
|---|-----|
| ☰ Chaudrée Noble à la Rétaise
Gambas- Saint Jacques
Poissons-Coquillages- | 25€ |
| ☰ Dos de Cabillaud snacké au chorizo,
Coulis de Pequillos,
Moelleux de pommes de terre de l'île de Ré | 26€ |
| ☰ Lotte contisée à la Citronnelle,
Cours de légumes de Triaize,
Bouillon infusé | 26€ |
| ☰ Pièce de bœuf, Grenailles de l'île de Ré,
Champignons des sous bois,
Jus infusé au romarin | 26€ |
| ☰ Quasi de veau, Risetti crémeux au parmesan,
Jus aux épices | 25€ |