

Pour commencer

Terrine de foie gras de canard - voile de Pineau des Charentes, pâte de coing.		25€
Pâté <i>Marguerite</i> .	toast de brioche	19€
3 huîtres Gaya.		11€
Œuf poché à 63°, potage Cultivateur au haddock ; pousses sauvages des côtes du Croisic.		13€
Mousseline de Saint-Jacques, fondue de chou vert ; beurre ½ sel à la moutarde.		21€
Terrine de raie oreilles de cochon - pickles de chou-fleur et d'oignons grelots.		20€
Tranche de foie gras de canard rôtie, chutney d'ananas, salade de trévisse.		25€
Chair de crabe, gelée de kombu. Mayonnaise au vinaigre de cidre.		25€
Tartare de Saint-Jacques, râpée de poutargue ; purée et gelée de topinambour.		22€
Salade de grenailles de l'Île-de-Ré, mâche et anguille fumée à la truffe noire.		26€

Poissons et viandes peuvent être servis à la cuisson de votre choix.
Truffe noire *Melanosporum* de Charentes.

Plats

Spaghetti aux oursins.	25€
Endive braisée, crème de parmesan truffée.	31€
Raie meunière, poêlée de couteaux à l'ail, fondue d'épinard aux câpres.	32€
Barbue Saint-Germain - sauce gribiche. pommes gaufrette au curcuma.	30€
Langoustines au curry doux madras, petit épeautre cuisiné.	31€
	Salades amères, vinaigrette au Gorgonzola.
	purée de pommes de terre.
	chou-fleur au beurre noisette.
Cœur de filet de bœuf du Limousin au poivre noir de Sarawak, fondue de radicchio à l'huile de noisette.	38€
Salmis de pigeon royal du Maine - salsifis, choux de Bruxelles et raisins frais. Purée de cerfeuil tubéreux.	32€
Noix de gigot d'agneau de lait des Pyrénées aux aromatiques de la baie - Riz basmati safrané, carottes fanes, mange-tout.	31€

Fromages

Trois fromages affinés accompagnés de condiments.	14€
---	-----