

Pour commencer

<i>Terrine de foie gras de canard au Pineau des Charentes – chutney d'oignons doux, sirop de betterave rouge.</i>	25€
<i>Pâté en croûte de viandes blanches – glace moutarde, radis beurre.</i>	23€
<i>Gonchée à la fleur de sel de l'île-de-Ré, lardo con magro, pastèque au Campari.</i>	14€
<i>Terrine de maquereau en gelée – crème Jacob's, salade de haricots verts.</i>	14€
<i>Gelée de crabe vert, couteaux ; mogettes de Vendée aux poivrons verts.</i>	19€
<i>Ouf poché à 63°, crème de grenaille de l'île-de-Ré, anchois Cantabrique.</i>	18€
<i>Oufs bio cocotte aux langoustines. Ecrasé de grenaille de l'île-de-Ré.</i>	21€
<i>3 huîtres Gaya. (rillettes de sardine, gingembre, gel de citron, banane givrée)</i>	11€
<i>Glace huître, velouté de coquillages au caviar osciètre Sturia.</i>	27€
<i>Barbue croustillante, chou-fleur au curcuma, fenouil sauvage. Ravigote.</i>	22€
<i>Marinière de coques aux algues sauvages des côtes du Croisic, jeunes poireaux.</i>	19€
<i>Tataki de thon Yosuke.</i>	22€

Plats

Lieu jaune de ligne rôti, piquillos et poivrons rouges.	31€
Aile de raie meunière, fondue d'épinards aux câpres.	32€
Fricassée de homard bleu, galette de semoule de blé dur. Bisque traditionnelle.	48€
Mousseline de langoustine, chair de crabe, oignons cibettes.	39€
Andouillette Dural, brandade de morue, oseille.	26€
Grosse gambas rôties, polenta crémeuse safranée.	32€
Raviole de Chabichou, roquette. Soupe de moules de bouchot au curry vert.	24€
Cœur de filet de bœuf du Limousin (environ 150g) – côtes de romaine. Bordelaise à la moelle.	39€
Entrecôte de Galice (environ 300g) – sauce Béarnaise. Pomme de terre Bilou au Roquefort.	45€
Épaule d'agneau confite aux aromatiques de la baie – riz basmati, légumes d'été.	31€
Piquillettes de pigeon royal du Maine, rhubarbe, navets fanes. Sauce bigarade.	31€

En accompagnement au choix :
purée de pomme de terre 1/2 sel. crème de légumes du moment.
grenailles de l'île-de-Ré.

Fromages

Petit plateau de fromages du moment. Mesclun, gelée de rhubarbe, noisettes caramélisées.	14€
---	-----