

LES ENTRÉES

	Salade de tomates <i>à la fleur de sel de l'île, jonchée au basilic.</i>	16		Coquelet à la moutarde <i>sauce Jean Vignard.</i>	28
	Tartare de maigre et thon rouge <i>de l'Atlantique, algues sauvages de l'île.</i>	19		Tartare de bœuf, sauce César.	25
	Chair de tourteau <i>au beurre demi-sel, mange-tout croquants.</i>	30		Côtes d'agneau grillées <i>pipérade.</i>	30
	Gelée de crevette grise <i>aux algues sauvages de l'île, coques.</i>	18		En accompagnement au choix : <i>purée de pommes de terre 1/2 sel ; pommes de terre de l'île au laurier ; aubergine laquée au miso ; crème de courgette à la menthe ; salades du moment.</i>	
	Marinière glacée de coquillages.	15			
	Œuf bio cocotte <i>aux langoustines.</i>	28			
	Salade de homard à la coriandre fraîche <i>épinards à la vapeur assaisonnés d'une mayonnaise aux agrumes.</i>	48			



PLATS

	Merlu braisé <i>moquettes et oignons nouveaux.</i>	29
	Poisson de la Criée	28
	Lieu jaune de ligne rôti <i>pousses d'épinard ; beurre nantais.</i>	28
	Mousseline de langoustine <i>velouté Vert.</i>	35
	Brandade de morue au Haddock <i>crème d'ail noir, chou pointu.</i>	24
	Magret de canard gras. <i>sauce bigarade.</i>	38

PÂTES ET CÉRÉALES

Creste di Galli aux coquillages.	21
Rigatoni <i>caviar d'aubergine au chèvre frais.</i>	18
Pâtes du moment.	20



FROMAGES

Petit plateau de fromages fermiers du moment.	12
Servi avec : <i>Mesclun, noisettes caramélisées, confiture.</i>	

Les desserts

Baba au rhum 14
*marmelade de pamplemousse
rose, chantilly.*

 Parfait glacé framboise 13
sirop onctueux au basilic.

 Poêlée de cerises 13
*au Pineau des Charentes, glacé caramel,
feuille muscovado.*

 Eau de pampelune 13
*glacé chocolat Caraïbes, sablé, feuille et
ganache de chocolat Jivara.*

Œuf à la neige 12
napolitaine

Crumble de rhubarbe 12

Salade de fruits. 10

Sélection de glaces et sorbets. *la boule* 4



Coquillages et crustacés



Huîtres

2 Fines n°2 Pattedoie 5

2 Ronces n°2 David Hervé 7

2 Spéciales Gillardeau 9

Beurre aux algues de l'île

Gel de citron au cerfeuil

Vinaigre Martin Pouret à

l'échalote

Dentelles de pain de seigle

12 bulots

10

3 huîtres Gaya

15

spéciales Pattedoie.

Langoustines (500g environ)

40

mayonnaise aux algues de l'île.

Palourdes

40

David Hervé gratinées.

Coques

12

au Muscadet.



Le plateau de fruits de mer

120

pour 2 personnes

Six langoustines

Six huîtres

de trois ostréiculteurs

Six bulots

Bigorneaux

Six palourdes

Tartare de thon rouge

de l'Atlantique

Crème de moule

Billy-by

Persillade de couteaux

Tarama

Beurre aux algues de l'île

Gel de citron au cerfeuil

Vinaigre Martin Pouret à

l'échalote

Dentelles de pain de seigle

Mayonnaise à la spiruline



Homard bleu

supplément en fonction

du cours de la marée

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

15€

Plats

Poisson du jour

ou

Suprême de volaille rôti

Accompagnements

Pommes frites

ou

Purée de pommes de terre

ou

Purée de courgettes

Desserts

Glace et sorbet maison

(1 boule) chantilly

ou

Salade de fruits frais

ou

Compote de pommes maison