

## LES ENTRÉES

|                                                                                  |                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | Poêlée de tomates cerises en aigre-doux<br>au basilic<br><i>glace fromage blanc, bouquet d'herbes fraîches.</i>      | 20 |
|  | Tarte sablée de thon rouge de l'Atlantique<br><i>fenouil, concombre, chantilly marine.</i>                           | 21 |
|                                                                                  | Chair de tourteau, mayonnaise au miso<br><i>mange-tout croquants et algues sauvages de l'île.</i>                    | 30 |
|  | Marinière de coquillages au cidre fermier<br><i>mousseline de pomme de terre à l'oseille.</i>                        | 22 |
|                                                                                  | Crevettes impériales, poivrons verts,<br>Royal Gala<br><i>beurre doux au Pineau des Charentes.</i>                   | 34 |
|                                                                                  | Bisque de crustacés au Cognac<br><i>champignons sauvages.</i>                                                        | 28 |
|                                                                                  | Salade de homard à la coriandre fraîche<br><i>épinards à la vapeur assaisonnés d'une<br/>mayonnaise aux agrumes.</i> | 48 |



## 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<br><i>spéciales Pattedoie.</i>                         | 15 |
| Langoustines (500g environ)<br><i>mayonnaise aux algues de l'île.</i> | 40 |
| Palourdes<br><i>David Hervé gratinées.</i>                            | 40 |
| Coques<br><i>au Muscadet.</i>                                         | 12 |



## PLATS

|                                                                                   |                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | Merlu braisé<br><i>échalotes entières et quartiers de tomates.</i>                                                                                  | 30 |
|                                                                                   | Poisson de la Criée                                                                                                                                 | 28 |
|  | Cocotte Cotinière<br><i>selon la pêche du jour.</i>                                                                                                 | 30 |
|                                                                                   | Mousseline de langoustine<br><i>fondue d'oignons de Saint-Turjan,<br/>tagliatelle de courgette.</i>                                                 | 35 |
|                                                                                   | Escalope de maigre pochée au beurre demi-sel<br><i>émincé d'artichauts aux citrons confits.</i>                                                     | 29 |
|                                                                                   | Filet de boeuf au poivre noir<br><i>pommes gaufrettes, Mesclun.</i>                                                                                 | 42 |
|  | Escalopines de quasi de veau à la crème<br><i>champignons de Paris et olives vertes.</i>                                                            | 30 |
|                                                                                   | Tartare de bœuf, sauce César                                                                                                                        | 25 |
|                                                                                   | Crème de laitue, fondue d'épinards<br><i>copeaux de tomme de brebis.</i>                                                                            | 23 |
|                                                                                   | Epaule d'agneau confite aux aromatiques<br>de l'île<br><i>prunes acidulées, noisettes torréfiées,<br/>semoule de blé dur à l'huile de noisette.</i> | 35 |

### En accompagnement au choix :

*purée de pommes de terre 1/2 sel ;  
riz Koa-Ten ;  
aubergine laquée au miso ;  
gratin d'oignon de Saint Turjan à la fleur de thym ;  
salades du moment.*



## PÂTES ET CÉRÉALES

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Creste di Galli aux coquillages | 21 |
| Rigatoni arrabiata              | 18 |
| Pâtes du moment.                | 20 |



## FROMAGES

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

# Les desserts

Emincé de pêches 14

*à la menthe poivrée, parfait glacé à la pistache de Sicile, granité Marquisette.*

Baba au rhum 15

*marmelade de pamplemousses roses, chantilly.*



Panna Cotta 14

*à l'amande amère, prunes, gavotte muscovado.*

Macaronade d'abricot 13

*rôtis au romarin, un moussieur, glace brebis*

Compote de figues 12

*au Pineau des Charentes, deux Simone à la réglisse Amarelli*



Oeuf à la neige 12

*coulis de fruits noirs, crème anglaise à la vanille de Madagascar.*

Financier roquette 13

*crème glacée onctueuse au miel d'été Oléron, chantilly marbrée de citron.*



Eau Pampelune 15

*glace chocolat Caraïbes, sablé, feuille et ganache de chocolat Jivara.*

Salade de fruits. 10

Sélection de glaces et sorbets. *la boule* 4



# LE GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER

pour 2 personnes

120



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

“

*Notre plateau de fruits de mer  
est entièrement décortiqué ;  
on vous offre ainsi le meilleur  
de mer sans efforts inutiles...*

*Que du plaisir*

”

P.G 

# 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*