

LES ENTRÉES

Coeur d'artichaut 29
vinaigrette de couteaux au soja millésimé.

 Tarte sablée de thon rouge de l'Atlantique 27
fenouil, concombre, chantilly marine.

Chair de tourteau, mayonnaise au miso 30
algues sauvages de l'île.

 Marinière de coquillages au cidre fermier 22
mousseline de pomme de terre à l'oseille.

Saint-Jacques taillées,
badigeonnées d'un suc de clémentine 31
riz Koah-Ten.

Salpicon de homard bleu en gelée,
carottes acidulées, julienne de navet daïkon 48
brioche de morceaux modestes.

 Bisque de crustacés au Cognac X.O 18
sommités de chou-fleur.

Oeuf bio cocotte aux langoustines. 28



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
gratinées.

Coques 12
au Muscadet.



PLATS

Merlu braisé 30
échalotes entières, shiitake, pomme de terre.

 Poisson de la Criée 28

Fricassée de homard bleu et Saint-Jacques 52
fondue d'oignons doux au curry doux.

Mousseline de langoustine 36
velouté vert.

 Fines escalopes de maigre pochée 29
au beurre demi-sel
poivrons verts, poireaux, citrons confits.

Coeur de filet de boeuf au poivre noir 42
pommes gaufrettes, salade d'endive aux noix.

 Escalopines de quasi de veau à la crème 32

Tartare de bœuf, sauce César 26

Crème de laitue, fondue d'épinards 23
oeufs pochés, copeaux de tomme de brebis.

Epaule d'agneau confite aux aromatiques 35
de l'île
*prunes acidulées, semoule de blé dur à
l'huile de noisette.*

En accompagnement au choix :

*purée de pommes de terre au beurre 1/2 sel ;
riz Koah-Ten ;
gratin d'oignon à la fleur de thym ;
salades du moment ;
carottes grillées, crème légèrement moutardée ;
mimolette.*



PÂTES ET CÉRÉALES

Creste di Galli aux coquillages 22

Rigatoni sauge et ricotta rôtie, celeri 18
branche

La pâte du jour. 20



FROMAGES

Petit plateau de fromages fermiers du 15
moment

Servi avec :

Meschun, noisettes caramélisées, confiture de cerise noir.

Les desserts

	Panna Cotta <i>émulsionnée, confiture de figue.</i>	14
	Baba au rhum <i>marmelade de pamplemousses roses, chantilly.</i>	15
	Tarte fine aux pommes <i>chantilly Calvados, glace vanille.</i>	15
	Macaronade de poires <i>rôties au thym, un mousseux, glace brebis.</i>	14
	Biscuit soufflé <i>au chocolat Guanaja Pierre Gagnaire.</i>	16
	Oeuf à la neige <i>crème anglaise sésame noir, caramel au beurre salé.</i>	12
	Financier roquette <i>crème glacée onctueuse au miel d' Oléron, chantilly marbrée de citron.</i>	13
	Eau Pampelune <i>glace chocolat Caraïbes, sablé, feuille et ganache de chocolat Jivara.</i>	15
	Salade de fruits.	10
	Sélection de glaces et sorbets. <i>la boule</i>	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