

Pour commencer

<i>Huîtres des Boucholeurs.</i>	<i>x 6</i>	<i>18€</i>	<i>x 9</i>	<i>26€</i>	<i>x 12</i>	<i>34€</i>
<i>Terrine de foie gras au naturel, voile de Pineau des Charentes. Feuille de chou vert badigeonnée de moutarde de Crémone.</i>						<i>26€</i>
<i>Cœur d'artichaut breton, vinaigrette de couteaux, graines de sarrasin</i>						<i>24€</i>
<i>Poireaux naturels, crevettes grises et bulots, Jaune d'œuf bio cuit au soja millésimé.</i>						<i>18€</i>
<i>Langoustines au court-bouillon, décortiquées, brunoise de melon. Mayonnaise allégée</i>						<i>24€</i>
<i>Six huîtres Gaya.</i>						<i>22€</i>
<i>Assiette de légumes bio du jardin de Monsieur Eric Roy, en Touraine. Trois coulis.</i>						<i>23€</i>
<i>Cœur de saumon, légèrement fumé, en gelée. Fromage frais aux fines herbes, salade de grenailles de l'Île-de-Ré</i>						<i>20€</i>
<i>Velouté de petits pois à la mélisse, glace chabichou. Chiffonnade de mortadelle et carottes fanes.</i>						<i>17€</i>

Plats

Maigre de ligne des côtes charentaises poché à l'huile d'olive. Roquette, anchois demi-sel, tomates sèches, câpres croustillants. Purée de pomme de terre.	34€
Saint-Pierre taillé, huile d'olive, laurier, balsamique rouge. Petite courgette ronde à la menthe.	40€
Rouget barbet enrobé de lard de Bigorre. Fenouil et pois chiches dans une soupe de poissons,	32€
Gros gnocchi de pomme de terre rôtis, Champignons du moment à la crème, relevés d'une pointe de Cognac.	23€
Marinière de coquillages au Muscadet. Algues sauvages des côtes du Croisic et salicornes de la ferme des baleines	26€
Selle d'agneau en rognonnade, purée de carotte au citron confit.	48€
Cœur de filet de bœuf du Limousin, purée d'oseille à la moelle. Sauce Bordelaise, échalotes confites.	Pommes gaufrettes au curcuma. 43€ Pommes boulangères.
Noix de ris de veau dorée, fondue de rhubarbe à l'angélique.	Mogettes de Vendée. 46€
Suprême de volaille fermière en crapaudine, piperade.	27€