

## *Pour commencer*

### *Entrées Froides*

<i>Huitres 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, gelée de Pineau des Charentes. Confiture d'oignons doux Ancel, quartiers de pêche blanche.</i>						<i>26€</i>
<i>Maquereau au vin blanc. Chantilly de topinambours au raifort.</i>						<i>18€</i>
<i>Gaune d'œuf bio cuit au soja millésimé, infusion de crevettes grises, bulots, poireaux.</i>						<i>19€</i>
<i>Terrine d'aile de raie bouclée et de tête de veau aux câpres. Sauce ravigote.</i>						<i>21€</i>
<i>Six huitres Gaya.</i>						<i>22€</i>
<i>Tartare de thon rouge de ligne Koha-Taen, pousses de salades.</i>						<i>24€</i>

### *Entrées Chaudes*

<i>Tarte de couteaux en persillade, pousses d'épinard.</i>						<i>20€</i>
<i>Bouillon Cultivateur, effeuillée de haddock, quenelle de pomme de terre au citron confit, chou blanc.</i>						<i>18€</i>
<i>Cromesquis de pied de cochon, poêlée d'encornets à l'ail noir.</i>						<i>24€</i>
<i>Ravioles de champignons sauvages, velouté Forestier au café.</i>						<i>21€</i>

## Plats

Marinière de coquillages au muscadet, chou-fleur rôti. 24€

Lieu jaune de ligne rôti. 39€

Pommes de terre croustillantes, mâche.

Viennoise de bar de ligne des côtes charentaises. 45€

Sauce hollandaise.

Riz pilaf aux fines herbes.

Saint-Pierre taillé aux algues sauvages des côtes du Croisic, concombre. 49€

Cocos de Paimpol.

Daube de paleron de bœuf à la Vendéenne. 32€

Au choix :

Filet mignon de cochon fermier du Cantal 32€

à la Diable,

Kale croustillante.

Pommes gaufrettes au curcuma

Purée de pomme de terre au  
beurre ½ sel

Aiguillettes de magret et 39€

foie gras de canard poêlé,

marmelade de chou rouge aux prunes.

Bigarade au cassis.

Mogettes de Vendée aux  
tomates sèches

Noix de ris de veau dorée, 49€

carottes fanes et angélique.

Jus amer.

Purée de Butternut aux fruits de  
la passion.