

Pour commencer

Entrées Froides

<i>Pâté en croûte de viandes blanches; oignons rouges acidulés, salade de betterave rouge aux noix.</i>	<i>23€</i>
<i>Asperges vertes, velouté de carotte à l'orange, œuf poché à 63°.</i>	<i>20€</i>
<i>Carpaccio de tête de veau, crevettes grises et poireaux.</i>	<i>18€</i>
<i>Tartare de maigre des côtes charentaises, koslow de légumes au vinaigre de riz.</i>	<i>20€</i>
<i>Six huîtres Gaya des Boucholeurs.</i>	<i>22€</i>
<i>Anchois et sardines cantabriques, carpaccio de navet daïkon.</i>	<i>19€</i>

Entrées Chaudes

<i>Œufs cocotte aux langoustines.</i>	<i>25€</i>
<i>Biscuit de foie gras de canard, marmelade d'oignons doux de Roscoff.</i>	<i>22€</i>
<i>Gnocchi de pommes de terre, beurre Nantais. Salade de mâche au parmesan.</i>	<i>17€</i>
<i>Anneaux d'encornets à l'ail noir, fondue d'endives.</i>	<i>21€</i>

Plats

Bouillon marin: 29€
Couteaux, huîtres boudeuses, coques, amandes, mange-tout, champignons de Paris.

Fricassée de homard bleu entier au beurre noisette, rattes de printemps,
brunoise de pomme fruit. 79€

Lieu jaune de ligne rôti, pâte de citron. 39€
Crème d'asperges blanches à l'estragon.

Saint-Pierre taillé, algues sauvages des côtes du Croisic. 47€
Bisque de crustacés.

Volaille de Bresse. 40€
Le suprême rôti aux aromatiques,
fondue d'épinards aux raisins blonds.
Le gras de cuisse confit.

Daube de bœuf Vendéenne. 33€

Pièce de gigot et ris d'agneau de lait des Pyrénées,
Riz noir vénéré au jus. 43€

Noix de ris de veau dorée, laitue braisée. 49€
Jus amer à l'angélique.

Au choix:

Pommes gaufrettes au curcuma.

Purée de pomme de terre
au beurre ½ sel.

Mogettes de Vendée
aux tomates sèches.

Légumes de saison.

Desserts

Rhubarbe / fraise Compote de rhubarbe aux fraises, glace à la coriandre fraîche.	13€
Millefeuille Feuilletage croustillant, mousseline au citron. Marmelade de pamplemousses roses et gingembre confits.	15€
Parlora Fruits rouges, coque de meringue craquante, chantilly coquelicot. Glace vanille.	14€
Dacquoise Dacquoise pralinée à l'orange, noisettes caramélisées, voile d'amande.	13€
Macaronade Macaronade de fraises gariquettes, paresseuse au kirsch. Burrata et mascarpone au citron vert.	14€
Chocolats Grands Crus Biscuit Sacher, ganache Caraïbes, crémeux Tulakalum. Feuilles de chocolat Manjari. Fudge au cognac Domaine du chêne.	14€
Châtelaiillon-Plage (à partager) Biscuit soufflé à l'angélique du marais Poitevin. Crème glacée à la vanille de Madagascar. Sorbet fruits rouges, oranges confites et noisettes torréfiées.	30€
Salade de fruits frais, Tuile aux amandes.	12€