Menu

ENTREE + PLAT + DESSERT 44€

Menu Enfant

PLAT + DESSERT + SIROP A L'EAU

14€

À la carte

Entrées

Tartare de Lieu jaune 16€
Déclinaison de betterave et sa crème au raifort

Brique à la courge 12€
Sauce aigre-douce au kiwi, crème d'ail confit et estragon

Poitrine de porc confite au soja 14€
Emulsion de pomme de terre, pickles de moutarde jaune, crème de citron confit et son croustillant de poireaux

Huîtres de l'île
(Huitres et Ma Ré, Rivedoux-Plage)
Vinaigre échalotte

	6 pièces 14€
+ 5€ au menu	9 pièces 20€
+ 9€ au menu	12 pièces 25€

Plats

Poisson de la criée Prix variable
Fumet de poisson aux agrumes
Chou pak-choï
Bonite séchée

Echine de porc 27€
Marinée au cajun et café
Déclinaison de topinambour
Jus de viande

Picanha de boeuf 29€
Mousseline de céléri
Poireau crayon et pommes fraiches
Jus corsé

Risotto de riz noir 25€
Lié à la crème de sauge et d'orange
Courges rôties au laurier
Potimarron acidulé

Desserts

Choux pâtissiers du chef 14€
Crème dioplomate pralinée
Caramel au sel de l'Ile de Ré

Biscuit speculos 14€
Crème façon cheese cake
Poire confite
Tuile aux 4 épices

Ile flottante revisitée 14€
Avec sa fameuse crème anglaise infusée aux aiguilles de pin
Caramel au cognac

Assiette de fromages de notre affineur 14€