

*Notre chef de cuisine Richard Prouteau, Notre chef pâtissier Jacques Guillaumat et leurs équipes
ont le plaisir de vous proposer notre carte Eté 2008*

A la carte

La Tradition

- Le plateau des fruits de la mer 59 €
- La douzaine d'huîtres de l'île de Ré (Mr Le Corre) 27 €
- Le homard grillé au beurre rouge 13 € les 100 gr.

Les Entrées

- Les langoustines côtières et croustillantes au basilic, marmelade de citron et pâte de fruit de « cœur de bœuf » 31 €
- Les « petits gris » dans la coquille, marmelade de tomates~champignons au balsamique et livèche 28 €
- « Maki-Sushi » aux huîtres de l'île de Ré, foie gras fumé 29 €
- La salade de homard en aioli d'aubergine, légumes du moment cuits et crus, pousses de mizuma 35 €

Le Menu du Jardin

- La tomate en découverte : Confite au four, chèvre de pays, tube de pain et sorbet, amandes fraîches 21 €
- Cocotte de légumes de saison liée au tartare d'algues, grenailles de l'île de Ré 22 €

Les Poissons de Mer, Coquillages et Crustacés

- Marinière de sole de nos côtes aux moules de « Charron » 36 €
- Fronçon de turbot au chorizo « Ibérico » cubes ' Amb'Ré 'et brochette d'encornets 38 €
- Bar de ligne en croûte de sel de l'île de Ré, émulsion d'huile d'olive et cassérons
Servi pour 2 personnes - prix par personne 35 €
- Le homard de notre vivier au chutney de « noire de Crimée » tuile au basilic et sucs de crustacés 13 € les 100gr
- Le Saint-Pierre au four aux sucs de citron, condiment de courgettes aux mousserons, quelques coquillages
Servi pour 1-2-3 personnes - prix par personne 33 €

Les Viandes

- Le bœuf race « Charolais » façon Chateaubriand, pommes « macaire » et provençale de girolles, côtes de romaine crémees
Servi pour 2 personnes - prix par personne 34 €
Du Poitou-Charentes :
- Le lapin « Rex du Poitou » farci aux « cagouilles », navets « noirs », aux radis~cerises et cœur de céleri 31 €
- L'agneau de lait au basilic, côtes de blettes et chèvre en gratin, feuille farcie aux pieds paquets 32 €

Les Fromages

- Le plateau de Fromages 10 €

Les Desserts

- * Mi~cuit chocolat-coco, brochette d'ananas marinés à la cannelle, glace vanille Bourbon 12 €
- Dôme glacé pistache~nougat, cœur meringué, framboises légèrement sucrées et coulis de framboises 13 €
- Sablé Breton coquelicot fruits rouges, jus réduit à la griotte, sorbet fromage blanc aux zestes de citron 13 €
- Pêche marinée au thym~framboise et huile d'olive~citron vert, sorbet pêche de vigne et menthe ciselée 13 €
- * Baba aux fraises infusé à la verveine~citron, crème fouettée mascarpone, glace banane flambée 13 €
- * Soufflé fraise~basilic, crème brûlée thé fruits rouges, sorbet fruits des bois 13 €

Il est préférable de commander nos desserts en début de repas

*Compte tenu de leur temps de préparation (15 minutes) il est indispensable de commander en début de repas les desserts indiqués par une **

PRIX NETS PAR PERSONNE HORS BOISSONS – SERVICE COMPRIS

Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table

65€ par personne tout le menu

55€ par personne sans le homard - l'entrée et un des 2 plats

*« Maki-Sushi » aux huîtres de l'île de Ré
foie gras fumé*

Ou

*Les langoustines côtières et croustillantes au
basilic, marmelade de citron
et pâte de fruit de « cœur de bœuf »*

~ ~ ~

*Le homard de notre vivier
au chutney de « noire de Crimée »
tuile au basilic et sucs de crustacés*

~ ~ ~

*Le Saint-Pierre au four aux sucs de citron
condiment de courgettes aux mousserons,
quelques coquillages*

Ou

*Le lapin « Rex du Poitou » farci
aux « cagouilles »
navets « noirs », radis~cerises et cœur de céleri*

~ ~ ~

Plateau de Fromages

~ ~ ~

*Dôme glacé pistache~nougat cœur meringué
framboises légèrement sucrées, coulis de framboises*

Ou

*Sablé Breton coquelicot fruits rouges
jus réduit à la griotte, sorbet fromage blanc
aux zestes de citron*

~ ~ ~