

*Notre chef de cuisine Richard Prouteau, Notre chef pâtissier Jacques Guillaumat et leurs équipes  
ont le plaisir de vous proposer notre carte pour l'été 2006*

## *A la carte*

### *Entrées Chaudes et Froides*

- Le plateau de la mer 59 €
- La douzaine d'huîtres spéciales n°2 27 €
- Une autre façon de découvrir les huîtres de l'île de Ré 29 €
- Le thon rouge mi cuit roulé aux herbes, cocktail de tomates et céleri, pistou de fèves 29 €
- Les langoustines de La Rochelle, croustillantes et marinées aux agrumes 29 €
- Vichyssoise d'asperges vertes truffées rissoles de foie gras de canard 29 €

### *Les Plats végétariens*

- En entrée : « Pizza » tiède de légumes de saison, condiment de tomates et caillé de chèvre 22 €
- En plat : « Risotto Vert » lié à la purée d'asperge vertes, giroldes sautées 29 €

### *Poissons, Coquillages Et Crustacés*

- Aiguillettes de St Pierre au basilic, jus de tomates vertes et fleur farcie 34 €
- Tronçon de Turbot cuit au vinaigre balsamique, grenailles de Ré rôties 40 €
- Blanc de Bar piqué au citron, millefeuille de légumes au jus acidulé 'câpres' 34 €
- La Sole côtière dorée au beurre demi sel, sucs de poissons et condiment 'casserons - citron' 34 € *servie pour 2 personnes*
- Le Homard bleu du vivier cardinalisé au chutney et vinaigrette de tomates 10 € *les 100 grammes*
- Le homard grillé au beurre rouge 10 € *les 100 grammes*

### *Les Viandes De Nos Régions*

- Demi selle d'agneau farcie basilic - olives noires, aubergines et salade d'herbes 34 €
- La pièce de bœuf rôtie au sautoir, asperges vertes au beurre et jus relevé aux anchois 34 €
- Le lapin 'Rex du Poitou' rôti et fondant, ravioli ouvert aux artichauts poivrades et fèves 30 €

### *Les Fromages*

- Le plateau Fromages 10 €

### *Les Desserts*

- Pêche Jaune Rôtie Parfumée à l'huile d'Olive, Sorbet Pêche de Vigne-Estragon 12 €
- Sablé Breton Tiède aux Abricots Vanillés, Sorbet Abricot Lavande 14 €
- Parfait Glacé Thé Fruit Rouge, Fraise des Bois Légèrement Sucrée, Sorbet Framboise 12 €
- Croustillant Verveine-Fraise, Madeleine Tiède et Sorbet Fraise-Citron 14 €
- Superposition Chocolat Noir-Caramel, Fruits Secs Caramélisés, Glace Fleur de Sel « Ile de Ré » 14 €
- Déclinaison Autour de la Tomate, Sorbet Tomate 14 €

## *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*

*Les Langoustines Côtières Croustillantes au  
Basilic, Agrumes*

*~ ~ ~*

*Le Demi-Homard du Vivier  
Vinaigrette de Tomates*

*~ ~ ~*

*Le Blanc de Bar Piqué  
Légumes au Jus Acidulé « Câpres »*

*Ou*

*L'Agneau des Deux Sèvres  
Au Parfum d'Herbes et Tapenade*

*~ ~ ~*

*Plateau de Fromages*

*~ ~ ~*

*Déclinaison autour de la Tomate,  
Sorbet Tomate*

*~ ~ ~*

*Pour accompagner ce menu,  
nous vous proposons une formule de vin au verre :  
3 verres de vin et la surprise de notre sommelier 45 €*