
















LES ENTRÉES





- | | | |
|--|--|------|
|   | La Burrata di Bufala , tomates anciennes, betteraves rouges, fraises, basilic | 13 € |
|  | L'Aubergine , en caviar, fumée, framboises, sésame, croustillant au serpolet, coriandre | 12 € |
| | Le Canard , magret fumé, fruits rouges, tomates cerises, vinaigre de pomme | 14 € |
|   | Le Ceviche de la Criée , chèvre frais du Poitou, miel, grenade, coriandre, oignons rouges | 13 € |
|   | Le Bar , en tartare, citron confit, sorbet Cœur de bœuf, smoothie concombre, algues de Ré | 13 € |





LES PLATS


- | | | |
|--|--|------|
|   | Le Rougail , achard de légumes, riz citronnelle, fèves, pistaches caramélisées | 21 € |
|  | L'Agneau , souris confite, laquage au Pineau des Charentes, taboulé aux herbes, légumes grillés | 27 € |
| | Le Bœuf , en tournedos, gaufre de pommes de terre, chips de banane, jus corsé | 31 € |
|  | L'Esturgeon , pavé rôti, tian de légumes, pesto verde, salicorne aux herbes | 29 € |
| | Le Thon , juste snacké, sésame noir, julienne au gingembre, risotto de fruits rouges | 28 € |
| | Les Coquillages , à l'étouffée, pâtes complètes, émulsion de betterave douce, combava | 26 € |
|   | Le Tandoori végétal , houmous de mogettes et maïs, légumes rôtis, jus aux épices | 22 € |

LES DESSERTS

- | | | |
|---|---|------|
| | Le Plateau de fromages , affinés par notre maître fromager l'Epicurium | 13 € |
| | La Pistache , feuille à feuille craquant, délice pistache, framboises | 14 € |
|  | Le Melon , meringue italienne, crème légère vanille Bourbon, melon Charentais, pêche de vigne | 12 € |
|  | Le Chocolat , finger chocolat noir, craquelin praliné, crème glacée au lait d'amande, fleur de sel de Ré | 14 € |
|  | Le Caramel , canon croustillant, chiboust caramel, gelée Yusu | 12 € |
| | La Fraise , sablé breton, diplomate, fraise, zeste citron vert | 13 € |
|  | Glaces et sorbets GAÉE , fait maison, et toppings | 11 € |

 Ce plat est sans gluten

 Ce plat est végétalien

 Pour confectionner ce plat, nous utilisons un ou des produits de notre région

