

## LES HUÎTRES

<b>Les Creuses et plates</b>	<i>les 12</i>	<i>les 9</i>	<i>les 6</i>
<b>Fine Vendée Bouin n°3</b> Cette huître naît en milieu naturel en baie de Bourgneuf en Retz. L'élevage dure 3 ans 1/2 & son terroir lui confère un bon équilibre tonique.	<b>26,00</b>	<b>20,00</b>	<b>14,00</b>

<b>Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3</b> C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.	<b>31,00</b>	<b>24,00</b>	<b>16,00</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--------------	--------------

<b>Spéciale Gillardeau n°4</b> C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !	<b>51,00</b>	<b>38,00</b>	<b>26,00</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--------------	--------------

<b>Perle de l'Impératrice n°3 - Joël Dupuch</b> Sublimes, fines, généreuses, les huîtres des parcs de l'Impératrice sont aux antipodes du commun et de la banalité. Joël Dupuch nous propose sa « Perle » charnue et croquante. C'est une nouvelle référence qui bouscule les critères de goût et du plaisir de dégustation.	<b>43,00</b>	<b>32,00</b>	<b>22,00</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--------------	--------------

<b>Fine Cancale - Céline n°3 - Famille Boutrais</b> Issue de plusieurs générations d'ostréiculteurs, l'huître Céline s'est inscrite parmi les références incontournables des produits cancalais. Avec sa saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante.	<b>29,00</b>	<b>23,00</b>	<b>15,00</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--------------	--------------

<b>Huîtres Plates Cancale n°0 - Famille Boutrais</b>	<i>les 6</i>	<i>les 3</i>	
	<b>27,00</b>	<b>15,00</b>	

L'huître plate, un goût rare et exceptionnel. Cultivée le plus souvent dans un mélange naturel d'eau de mer et d'eau douce, l'huître plate vous permet d'apprécier longuement le goût de noisette. L'huître de chez Boutrais se distingue particulièrement par sa chair consistante et sa légère âpreté.

<b>Dégustation d'huîtres</b>	<i>les 12</i>	<i>les 6</i>	
Des huîtres de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la Côte Atlantique et de La Manche...	<b>38,00</b>	<b>19,00</b>	

## LA MER SUR UN PLATEAU

<b>Buisson de langoustines et mayonnaise maison</b> (400 g.)	<i>à consulter sur l'ardoise</i>
--------------------------------------------------------------	----------------------------------

<b>Bulots</b> La Douzaine	<b>12,00</b>
---------------------------	--------------

<b>Bouquet de crevettes et mayonnaise maison</b> (200g)	<b>13,00</b>
---------------------------------------------------------	--------------

<b>Dégustation de coquillages au naturel</b> La douzaine	<b>15,00</b>
----------------------------------------------------------	--------------

<b>Oursins</b> 3 pièces	<b>16,00</b>
-------------------------	--------------

<b>Tourteau</b> La pièce	<b>19,00</b>
--------------------------	--------------

<b>Araignée de mer</b> La pièce	<b>20,00</b>
---------------------------------	--------------

<b>Plateau de l'écailler</b> Pour 1 personne 1/2 Tourteau, Crevettes, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses fine Cancale Céline n°3.	<b>45,00</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>Plateau de La Cigale</b> Pour 1 personne Belles langoustines (200g), 1/2 Tourteau , Crevettes, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses fine Cancale Céline n°3.	<b>59,00</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>Plateau d'Équinoxe</b> Pour 1 personne Une araignée de mer, Belles langoustines (100g), 3 Oursins, Crevettes roses,	<b>75,00</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

3 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et une dégustation de 6 huîtres pour apprécier chaque variété.

## CARTE DU PRINTEMPS 2024



Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits frais et bruts, préparés et cuisinés par Antoine Doré, notre chef de cuisine, et son équipe

### GRIGNOTAGES

<b>Arancini bacon/estragon</b>	<b>8,00</b>
--------------------------------	-------------

<b>Tartare de bulots au curry breton</b>	<b>8,00</b>
------------------------------------------	-------------

<b>Espuma Beaufort d'été</b>	<b>8,00</b>
------------------------------	-------------

<b>Assortiment 1 pièce de chaque sélection</b>	<b>8,00</b>
------------------------------------------------	-------------

<b>Rillettes de Poulet « maison » label rouge relevée au piment fumé</b>	<b>12,00</b>
--------------------------------------------------------------------------	--------------

Seul ou à partager, nos rillettes vous seront servies avec un pain toasté, pickles et cornichons.

### ENTRÉES

<b>Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, héliciculteur bio aux Herbiers (85).</b>	<i>les 12</i>	<b>19,80</b>	<i>les 6</i>	<b>9,90</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	--------------	--------------	-------------

<b>L'œuf « bio » de la ferme du Colunais</b>	<b>9,90</b>
Œuf dur assaisonné d'une mayonnaise à l'ail des ours et accompagné de voiles de pain aux graines et mâche.	

<b>Le Hareng/pommes de terre</b>	<b>12,00</b>
----------------------------------	--------------

Hareng mariné aux herbes, émulsion et chips de pommes de terre « maison », radis roses et oignon de Roscoff.

<b>Le Jardin Printanier</b>	<b>14,00</b>
Coulis de fèves, méli-mélo de légumes primeurs crus et cuits (carottes, navets, asperges, radis, oignons) rafraîchi au citron.	

<b>Le Beaufort</b>	<b>15,00</b>
Mousse légère de Beaufort d'été aux fleurs, herbes fraîches, et croûtons.	

<b>L'asperge verte</b>	<b>16,00</b>
Asperges vertes juste tiédies, salpicon de couteaux de mer et crème iodée.	

<b>Le Saumon Fumé</b>	<b>17,00</b>
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté.	

<b>Le foie gras mi-cuit</b>	<b>22,00</b>
Terrine de foie gras français cuit au naturel, condiment rhubarbe, pain aux graines toasté.	

## LA GRANDE ASSIETTE & PÂTES

<b>La Grande salade</b>	<b>20,00</b>
Salade Romaine assaisonnée d'une vinaigrette à base de citron confit, crevettes marinées, anchois, parmesan et croûtons de baguette.	

<b>Risotto Carnaroli</b>	<b>21,00</b>
Risotto crémeux aux légumes printaniers (asperges vertes, carottes fanes, petits pois frais, navets bottes) agrémenté de parmesan et pickles	

<b>Pâtes artisanales de chez notre ami Henri Réfuto</b>	<b>22,00</b>
Rigatonis cuisinés aux coquillages sauce safranée, petits pois, cébette et parmesan.	

### POISSONS

<b>Le saumon</b>	<b>24,00</b>
Pavé de saumon mi-cuit, étuvée de petits pois et cébettes, pétales d'oignons Roscoff rôtis, écume de crème fumée.	

<b>Le Cabillaud</b>	<b>26,00</b>
Dos de cabillaud rôti, asperges vertes grillées, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus de viande corsé	

<b>La Sole</b>	<b>42,00</b>
Sole de nos côtes poêlée « meunière » servie avec des pommes de terre nouvelles de Noirmoutier rôties.	

<b>Retour de la Criée</b>	<i>à consulter sur l'ardoise</i>
	<b>Sauce beurre nantais à la demande.</b>

### VIANDES

<b>L'andouillette charcutière</b>	<b>20,00</b>
Du maître artisan Loïc Lemarié. Servie avec des pommes frites maison et moutarde à l'ancienne.	

<b>Tartare de bœuf français de race Charolaise</b>	<b>21,00</b>
Tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison.	

<b>Le Canard</b>	<b>22,00</b>
Parmentier de cuisse de canard confit de chez Mr Valteau	

<b>Dessus de Palette Vbf</b>	<b>25,00</b>
Le dessus de palette de bœuf est également appelé "Surprise", car ce morceau de viande a "surpris" de par ses qualités gustatives. Une pièce de choix pour les amateurs. Accompagné de pommes de terre grenaille et d'une sauce au choix.	

<b>Le Cochon Vendéen</b>	<b>26,00</b>
Poitrine de Cochon fermier laquée aux épices douces, écrasé de pommes de terre aux olives taggiasches, cœur d'artichaut confit et sucrine croquante.	

<b>Le ris de Veau Français</b>	<b>42,00</b>
Cœur de ris de veau poêlé au beurre, crème de fèves, carottes fanes et navets bottes rôties, jus tranché à l'huile d'olive	

<b>Filet de Bœuf Vbf</b>	<b>36,00</b>
Accompagné de pommes de terre grenaille et d'une sauce au choix.	

<b>La Double entrecôte de race « Aubrac »</b> (pour 2 personnes)	<b>75,00</b>
Bœuf élevé dans les campagnes vallonnées Corrésiennes par Béatrice Bros à Ménoire	
Accompagnement et sauce au choix.	

<b>Garnitures supplémentaires (au choix)</b>	<b>5,00</b>
Pommes frites maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, légumes de saison, pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, purée de pommes de terre.	

<b>Sauces maison (au choix)</b>	
Le chef vous propose : sauce béarnaise, sauce aux poivres et jus de viande corsé.	

Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten. 15 minutes sont nécessaires pour sa préparation

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies.

Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie. Prix Nets en Euros.