

Mise en Bouche : Saint Jacques à la plancha - Espuma de coco



Petite Assiette de Fruits de Mer, Tartines Gourmandes

(huîtres, langoustines, crevettes roses, amandes)



Bar Fumé maison aux Epines de Pin, Fine Sauce au Vieux Pineau, Fenouil confit

Aumônière de Légumes Croquants de Madame Neveur



Fromages de Région et Mesclun à l'Huile de Noisette



Tatin aux Poires et Cannelle, quenelle de glace Cannelle

'Ω'Ω'Ω'Ω

Mise en Bouche : Palourde Farcie au Beurre de Noix



Ardoise de cinq Verrines en Découverte des Saveurs



Dos de Cabillaud Roti sur Brandade – Mousseline au Crabe et jus à l'Encre



Fromages de Région et Mesclun à l'huile de Colza de Monsieur Rolland



Moelleux Chocolat au Cœur Fondant d'Anais, Chutney de Mangue et Carambole

'Ω'Ω'Ω'Ω

Mise en Bouche : Petit Pain Maison au Fruits de Mer



Caille Confite aux Copeaux de Foie Gras, Réduction de jus de Raisin



*Pavé de Lieu Jaune en Croute d'Herbes et Algues – Tomates cerises Poêlées
et Tagliatelles de Légumes au Pistou*



Fromages de Région et Mesclun au Vinaigre de Tomate



Farandole de Douceurs (assortiment de 4 mini desserts en verrines)

'Ω'Ω'Ω'Ω'

Restaurant

Plaisir

Ile de Ré