Les entrées:

- Brochette de Saint Jacques et gambas, crème de badiane, purée de patate douce à la citronnelle et poivre de sichuan, 13,80€
- Croustillant de saumon au beurre d'agrume, 10,60€
- Médaillon de foie gras, figues rôti au miel, chutneys d'oignon caramélisés, 12,60€
- Salade gourmande au canard, 13,80€
- Tartare de bar et mangue, accompagné d'huile de coriandre, 13,50€
- Déclinaison autour du canard, foie gras poêlé avec sa confiture d'abricots et cardamome, tartare de magret de canard au cerfeuil et noisette, croustillant de confit de canard, 13,40€
- Sur un sablé au parmesan, méli mélo de légumes du soleil confit au basilic, pignons de pin, queue de crevettes marinées,11,80€
- Déclinaison autour de la mer, cassolette de lotte safranée au jus de coques avec sa brochette de gambas poêlée à la crème de badiane, tartare de bar et dés de mangues, 15,60€

Les plats de viande ou de poisson accompagné de deux garnitures de saison:

Viande d'agneau:

- Curry d'agneau au noix de cajou, 9,80€
- Carré d'agneau aux herbes et crème d'ail, 13,50€
- Croustillant d'agneau aux pleurotes, 12,70€
- Souris d'agneau fondante aux épices douces, 13,20€
- Filet d'agneau réduction de thym, 15,90€

Viande de volaille:

- Filet de canette croûte de noisette et amande, 13,60€
- Ballottines de volailles farci, 10,20€
- Coq au vin jaune ou vin rouge, 13,20€
- Suprême de pintade sauce au pineau des Charentes, 12,20€
- Tajine de poulet aux citrons confits, 7,80€
- Magret de canard sauce (foie gras/aux airelles/poivres vert , poires au vin épicés, au morilles, aux pêches blanche et jaunes, à la poudre de dragées, aux pistaches, aux maroilles), 13,20€
- Poulet aux écrevisses, 8,30€

Viande de porc:

- Jambon à l'os sauce Porto (min 30 pers), 7,80€
- Joue de porc confite aux épices douces, 8,60€
- Jambalaya, 7,80€
- Filet mignon de porc (sauce forestière/ miel- Poivre vert), 12,80€
- Porcelet pomme grenaille de l'Ile de Ré, avec ses légumes du potager, 12,50€

Viande de boeuf et veau:

- Boeuf Wellington, 16,50€
- Joue de boeuf fondante au vin rouge, 8,50€
- Boeuf bourguignon, 9,60€
- Médaillon de veau aux morilles, 16,50€
- Blanquette de veau, 11,80€
- Pavé de veau, sauce foie gras, gâteau de pomme de terre aux cèpes, 16,20€

Poissons:

- Bourride de lotte aux légumes, 15,20€
- Blanquette de poisson, 12,20€
- Filet de bar grillé, crème de fenouil, huile vierge aux poivrons confits, éventails de courgettes multicolores, 15,20€
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo, purée de mogettes, asperges vertes grillées, 13,40€
- Lotte safranée au jus de coquillages, riz à l'encre de seiche, tomates confites, 14,80€
- Pavé de maigre crème de salicorne, risotto de céleri 13,60€

Plats composés: (A la demande):Paella, Couscous, Cassoulet

Assiette de fromages, 4,50€

Les desserts: 4,50€

- Soupe de pêche, minestrone de nectarines, sirop de verveine, biscuit à la rose

- Déclinaison autour de la fraise, petit sablé à la vanille avec une crème de citron et ses fraises juxtaposées, salade de fraises aux poivres de Sichuan, verrine de tiramisu aux fraises.

- L'arlequin, génoise au chocolat, ganache au chocolat, crème brulée accompagnée d'une crème anglaise.

- Palette de gourmandises, 3 pièces par personne à définir ensemble