

Les Suggestions à Partager

Le Foie Gras de Canard au Pineau des Charentes le bocal de 120gr	24.00 €
La Terrine de Cochon du Poitou-Charentes Truffé le bocal de 150gr	18.00 €

Les Entrées

Les Huitres Spéciales « Grasses » Grolleau-Lis L'Eguille sur Sèvre	
Les 6 Huitres	19.00 €
Les 9 Huitres	26.00 €
Les 12 Huitres	34.00 €
Les Huitres Chaudes Fondue de Poireaux et Crème de Champignon au Champagne	
Les 6 Huitres Chaudes	27.00 €
Les 9 Huitres Chaudes	34.00 €
La Douzaine de Cagouilles au beurre AOP Poitou-Charentes, ail et persil	19.00 €
La Soupe de Poisson petit pain à l'ail, compotée de fenouil, mousse d'ailoli et pontargue	15.00 €
La Tartelette Tiède de Chèvre Fermier oignons doux au miel, pesto noisettes et sorbet pomme verte	15.00 €
La Lotte Fumée algue nori, condiment savora/aneth/yuzu	18.00 €
Le Foie Gras Poêlé pommes caramélisées au miel	21.00 €

Liste des allergènes disponible à l'accueil



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Les Plats

La Sole Meunière (500 à 600 gr) Selon arrivage...	42.00 €
Le Lieu Jaune risotto, vierge aux agrumes confits, crumble aux algues	26.00 €
Les St Jacques purée de lentilles corail, légumes de saison, écume de pain grillé, gingembre crispy	29.00 €
Le Rognon de veau cuit entier écrasé de pomme de terre, sauce Morilles	26.00 €
L'Agneau Confit pommes de terre confites, jus miel et thym	26.00 €
Les Rís de veau Risotto, sauce Morilles	30.00€
Le Filet de Boeuf « Racé » écrasé de pomme de terre, sauce Morilles	30.00 €
Le Filet de Boeuf « Racé » et son Escalope de Foie Gras Poêlée écrasé de pomme de terre, sauce Morilles	42.00 €

Les Desserts

La Tartelette aux Fraises crème vanille de Tahiti, caramel, éclats de pistaches	11.00 €
Le Chocolat mousse légère chocolat, crémeux avocat/piment Espelette, sorbet banane	11.00 €
Le Citron crémeux yuzu, yaourt au lait de brebis de Sablonceaux biscuit miel/citron	11.00 €
L'Assiette de 3 Fromages Fromages de vache et de Brebis Sélectionnés par Grégory Giraudon Fromager à Royan « Vice Champion du Monde 2021 » Fromage de Chèvre sélectionné par « Gaec de Kalidaan » Chèvrerie à Villefagnan	11.00 €

Liste des allergènes disponible à l'accueil



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

RESTAURANT LE FLANDRE

Menu

Entrée + Plat + Dessert 42 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 34 €

Les Entrées

La Soupe de Poisson
mousse d'aïoli, compotée de fenouil, poutargue et petit pain à l'ail

La Lotte Fumée
algues nori, condiment savora/aneth/yuzu

La Tartelette Tiède de Chèvre Fermier
oignons doux au miel, pesto noisettes et sorbet pomme verte

Le Canard Marbré au Foie Gras
Cacahuètes et condiments de carottes

Les Plats

Les St Jacques
Purée de lentilles corail, légumes de saison et écume de pain grillé, gingembre crispy

Le Lieu Jaune
risotto, vierge aux agrumes confits, crumble aux algues

L'Agneau Confit aux Herbes
gâteau de pommes de terre, jus miel/thym

Le Rognon de veau Cuit Entier
écrasé de pomme de terre, sauce morilles

Les Desserts

La Tartelette aux Fraises
crème vanille de Tahiti, caramel et éclats de pistaches

Le Chocolat
mousse légère chocolat, crémeux avocat/piment Espelette et sorbet banane

Le Citron
crémeux yuzu, yaourt au lait de brebis de Sablonceaux
biscuit miel/citron

L'Assiette de 3 Fromages
Fromages de vache et de Brebis Sélectionnés par Grégory Giraudon
Fromager à Royan « Vice Champion du Monde 2021 »
Fromage de Chèvre fermier de La Chèvrerie à Villefagnan « Gaec de Kalidaan »

Tous nos plats sont conçus par le Chef, Merci d'en respecter les accords

RESTAURANT LE FLANDRE

Menu du Moment

27 €

Uniquement le Midi

Hors dimanche et jours Fériés

voir Ardoise

Pour les P'tits Mousses

(jusqu'à 10 ans et 1 plat / enfant)

9 €

Le Filet de Poulet ou Le Filet de Poisson Frais

(Purée ou Risotto)

Dessert

Pour les P'tits Mousses

1 boule de Glace/sorbet 3 €

2 boules de glaces/sorbet 5 €

Dessert du jour 6 €

Dessert à la carte 11 €

Liste des allergènes disponible à l'accueil



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Maître Restaurateur signifie que : Tous les plats servis sont confectionnés sur Place,
avec des produits Frais, Saisonniers et Locaux en Majorité.



RESTAURANT LE FLANDRE



Menu

Starter + Main course + Dessert 42 €

Starter + Main course or Main course + Dessert 34 €

Starters

Fish Soup

aioli mousse, bottarga and garlic bread

Smoked Monkfish

nori seaweed and yuzu lemon

Warm Farmer's Goat Tart

sweet onions with honey, hazelnut pesto and green apple sorbet

Marbled Duck with Foie Gras

Peanuts and carrot condiments

Main Course

Pollack

risotto, olive oil sauce with candied citrus, seaweed crumble

Scallops

Coral lentil puree, seasonal vegetables and toasted bread foam, crispy ginger

Lamb Confit with Herbs

potato cake, honey/thyme juice

Whole Cooked veal Kidney

mashed potatoes and whole-grain mustard cream

Desserts

Strawberries Tart

vanilla cream, caramel and pistachio

Chocolate

Chocolate mousse and avocado/banana cream

Lemon

creamy yuzu, sheep's milk yogurt

honey/lemon biscuit

Plate of three cheeses

goat cheese, sheep cheese and cow cheese

All our dishes are designed by the Chef, Thank you for respecting the agreements



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Suggestions to Share

Duck Foie Gras with Pineau des Charentes
the 120gr jar 24.00 €

Truffled Poitou-Charentes Pig Terrine
the 150gr jar 18.00 €

Starters

Oysters
6 Oysters 19.00 €
9 Oysters 26.00 €
12 Oysters 34.00 €

Hot Oysters
Leek Fondue and Cream of Mushroom with Champagne
6 Hot Oysters 27.00 €
9 Hot Oysters 34.00 €

The Dozen Snails
with AOP Poitou-Charentes butter, garlic and parsley 19.00 €

The Fish Soup 15.00 €
garlic roll, fennel compote, aioli mousse and bottarga

Warm Farmer's Goat Tart 15.00 €
sweet onions with honey, hazelnut pesto and green apple sorbet

Smoked Monkfish 18.00 €
nori seaweed and yuzu lemon

Pan-fried Foie Gras 21.00 €
caramelized apples with honey





Main Course

La Sole Meunière (500 à 600 gr) Depending on arrivals...	42.00 €
Pollak risotto, virgin with candied citrus fruits, seaweed crumble	26.00 €
Scallops Coral lentil puree, seasonal vegetables and toasted bread foam, crispy ginger	29.00 €
Whole Cooked Veal Kidney mashed potatoes and whole-grain mustard cream	26.00 €
Lamb Confit with Herbs potato cake, honey/thyme juice	26.00 €
Veal sweetbread Risotto, Morel sauce	30.00 €
Beef Filet mashed potatoes, Morel sauce	30.00 €
Beef Filet and Warm Escalope of Duck Foie Gras mashed potatoes, Morel sauce	42.00 €

Desserts

Strawberries tart vanilla cream, caramel and pistachio	11.00 €
Chocolate Chocolate mousse and avocado/banana cream	11.00 €
Lemon creamy yuzu, sheep's milk yogurt, honey/lemon biscuit	11.00 €
Plate of three cheeses goat cheese, sheep cheese and cow cheese	11.00 €

