

MENU

PRINTEMPS **2025**



MENUS

Estran

5 Services

Mentionnés par 

80

accord mets & boissons

60

Pertuis

7 Services

120

accord mets & boissons

80

Maquereau

pomme de terre, moutarde Rhétaise, estragon

Asperge

kiwi, sabayon, herbes folles

Lieu jaune

coquillages, poireau, oseille

Seiche

moquette, câpres, aillet

Pigeonneau

betterave, anchois, blette

Fraise

petits pois, tagète passion

Jonchée

rhubarbe, géranium

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

À LA CARTE

ENTRÉES

SEICHE	30
moquette, câpres, aillet	
ASPERGE	25
kiwi, sabayon, herbes folles	
JARDINIÈRE	28
légumes vivants, plantes halophiles	

PLATS

LIEU JAUNE	45
coquillages, poireau, oseille	
MARMITE	60
en Vol-au-vent, homard bleu, ris de veau, lotte, amers au vieux vinaigre	
PIGEONNEAU	55
betterave, anchois, blette	

FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés par Xavier Ropert	18
---	----

DOUCEURS

FRAISE	20
petits pois, tagète passion	
JONCHÉE	20
rhubarbe, géranium	
SOUFFLÉ	20
cognac, noix, flouve odorante	

Pour toute demande de suggestions végétariennes, merci de vous adresser directement au personnel du restaurant

NOS ARTISTES

Les Enfourneaux

Maraîchage, Saint-Xandre

Micro-ferme des Anges

Légumes d'exception, Orvault

Violette et Capucine

Fleurs comestibles, aromatiques, La Flotte

Clément Vrignaud

Mareyeur, La Rochelle

Rivesalines

Sels, plantes halophiles, Saint-Clément des Baleines

Aoré

Algues, La Flotte

Huîtres Le Corre

Huîtres, coquillages, La Flotte

La Ferme de Prélide

Canard, volailles, agneau, Saint-Pierre-la-Noue

Les Pigeonneaux du Marais

Pigeonneaux, Marans

Galerie Sophie Le Mée

Oeuvres, La Flotte