



ENTRÉES 18€

LE CANARD

Méli-mélo de jeunes pousses et légumes croquants,
Éffiloché de canard fumé,
vinaigrette légère

POISSONS DE NOS CÔTES

Soupe de poissons de nos côtes et ses condiments

LE BAR

En tartare,
Éclats de pignons de pin, touche acidulée
croustillant de brick

L'ASPERGE VERTE

Jambon de Parme affiné,
Asperges vertes croquantes,
Dentelles de Parmesan



Prix TTC - Service Compris



RESTAURANT
PLAISIR

ILE DE RÉ

PLATS 30€

LES PALOURDES

Risotto crémeux aux palourdes de nos côtes,
Éclats de chorizo grillés à la flamme

LE MERLU

Merlu nacré au bouillon safrané,
Fricassé de légumes de printemps au thym frais

LE VEAU

Filet mignon de veau fondant à l'ail doux,
Asperges blanches,
Pommes grenailles caramélisées

LE BOEUF

La pièce de Bœuf du Chef
Accompagnée d'épinards justes saisis
Légumes croquants



Prix TTC - Service Compris



FRUITS DE MER

“LE PLAISIR”

Pour 2 personnes minimum
12 Huîtres de Mr Lecorre
12 crevettes roses
10 bulots, palourdes
1 tourteau
8 langoustines
Crevettes grises

A commander 24h à l'avance
65 € par personne
35 € par personne en supp. demi-pension

HUÎTRES BIO N°3 DE MONSIEUR LECORRE

Par 6 16 €
Par 9 24 € 8 € en supp. demi-pension

HOMARD BLEU

ENTIER 600 GR

Rôti au naturel, arrosé de beurre au romarin
Accompagnements du Chef

A commander 24h à l'avance

75 € 45 € en supp. de la demi-pension



Prix TTC - Service Compris



LES FROMAGES - 13 €

Sélection du Chef, accompagnés de ses condiments

DESSERTS 12€

LA POMME

Soufflé glacé aux pommes caramélisées,
Voile de sauce au Calvados

LA FRAISE

Pavlova aérienne aux fraises,
Coulis gourmand
Sorbet menthe fraîche

LA RHUBARBE

Crumble doré de rhubarbe et fraises,
Éclats d'amandes grillées
Fraises fraîches

LE CHOCOLAT

Croustillant praliné chocolat noir intense,
Crème anglaise vanillée



Prix TTC - Service Compris

MENU ENFANTS - 32 €

JUSQU'À 8 ANS

Éveil des Papilles

Parce que les jeunes gourmets méritent le meilleur, nous leur proposons une découverte de la cuisine gastronomique avec les plats et desserts de notre carte, adaptés à leur appétit.

Nos créations sont élaborées avec des produits frais et locaux, pour éveiller leur palais aux saveurs authentiques.

Si votre enfant préfère un plat plus simple, notre maître d'hôtel se fera un plaisir de vous proposer une alternative selon l'inspiration du chef et les arrivages du jour.

Bon voyage culinaire aux petits gourmands !

ALLERGENES À DECLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.

Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Ce tableau est mis à jour, à chaque changement de notre carte.

ALLERGENES	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lactose	Fruit à coque	Cèleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
Le Bar				X			X					X		
Soupe de Poissons	O		O	X			X			O		X		
Le Canard										O				
L'Asperge							X			O				
Homard		X					O					O		
Les Palourdes							X					X		X
Le Veau							O							
Le Boeuf														
Le Merlu	O			X								X		
Fromage							X			O				
La Pomme			X				X					X		
La Fraise			X				X							
La Rhubarbe	X						X							
Le Chocolat	X		X				X							

Allergène présent dans le plat : X

Le plat peut être préparé sans l'allergène : O