





LES ENTRÉES

La burrata , petits pois en textures, pickles de radis, huile de menthe	13 €
L'asperge blanche , panko à la moutarde douce, mayonnaise aux algues, citron confit 	12 €
Le magret de canard , en gravlax, Chabichou du Poitou, compotée d'oignons rouges	14 €
Le maigre , en tartare, fraises, concombre et aneth, siphon de lait ribot	15 €
La langoustine , émulsion de carapaces à l'anis vert, gel gingembre, courgettes grillées	16 €

LES PLATS

La pintade , en suprême, mini-poireaux, chutney pomme-raisin, lait d'amandes grillées, pistou	25 €
La truite de mer , rôtie, chèvre frais, chou romanesco, condiment rhubarbe acidulé, vinaigrette sésame	26 €
Le gnocchi , aux pommes de terre de l'Île de Ré, blettes en deux façons, Ossau-Iraty, condiment tomate 	20 €
Le thon , Albacore, mi-cuit, mariné aux agrumes et café, crémeux de fèves à l'oseille, chips de poireaux	28 €
L'agneau , en pastilla au sumac, mousseline d'artichauts, mini légumes rôtis, jus aigre à l'ail noir	29 €
La linguine , crème de piquillos, brunoise de pommes de terre et haricots verts, pesto à l'ail des ours, crumble au parmesan	22 €

LES DESSERTS

Le Plateau de fromages , affinés par notre maître fromager, l'Épicurium	13 €
Le miel , en mousse, praliné de maïs, biscuit madeleine, popcorn caramélisé	13 €
L'île flottante , à la vanille, menthe et orange	12 €
La poire pochée au caramel, crémeux de céleri-rave, chips de céleri	13 €
Le chocolat pécan , biscuit brownie, crémeux praliné pécan, ganache au chocolat au lait, glaçage rocher	14 €
La mangue et le mangoustan , pickles de piments doux, palet sablé	11 €



Recette rebelle, rien ne se perd, tout se déguste.

Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du Chef





INFORMATIONS ALLERGÈNES

*Conformément à la réglementation européenne (INCO),
les allergènes présents dans nos plats sont indiqués ci-dessous.*

Pour toute allergie sévère, merci d'en informer notre équipe.


Plat	Allergènes présent
La burrata	Arachide
L'asperge blanche	Gluten - œuf - arachide - moutarde
Le magret de canard	-
Le maigre	Poisson - arachide - lait
La langoustine	Crustacé - arachide
La pintade	Arachide - lait
La truite de mer	Poisson - arachide - graine de sésame
Le gnocchi	Arachide
Le thon	Poisson
L'agneau	Gluten
La linguine	Gluten - œuf
Le Plateau de fromages	Lait
Le miel	Gluten - œuf - lait
La poire	Gluten - œuf - céleri
Le chocolat	Gluten - œuf - arachide - fruits à coque
L'île flottante	Gluten - œuf
La mangue et le mangoustan	Gluten - œuf - fruits à coque

*Malgré toute l'attention portée à la préparation de nos plats,
des traces croisées d'allergènes peuvent être présentes.*






STARTERS

Burrata , peas in different textures, pickled radishes, mint oil	13 €
White asparagus , sweet mustard panko, seaweed mayonnaise, salted preserved lemon 	12 €
Duck breast , gravlax-style, Chabichou du Poitou goat cheese, red onion compote	14 €
Lean fish tartare (meagre) , strawberries, cucumber and dill, buttermilk espuma	15 €
Langoustine , shell emulsion with green anise, ginger gel, grilled zucchini	16 €

MAIN COURSES

Guinea fowl supreme , baby leeks, apple and raisin chutney, toasted almond milk, pistou	25 €
Sea trout , roasted, fresh goat cheese, Romanesco broccoli, tangy rhubarb condiment, sesame vinaigrette	26 €
Potato gnocchi (Île de Ré potatoes) , chard in two ways, Ossau-Iraty cheese, tomato condiment 	20 €
Albacore tuna halfcooked , citrus and coffee marinated, sorrel broad bean cream, leek crisps	28 €
Lamb pastilla with sumac , artichoke mousseline, roasted baby vegetables, black garlic sour juice	29 €
Linguine , piquillo pepper cream, potato and green bean brunoise, wild garlic pesto, Parmesan crumble	22 €

DESSERTS

Cheese platter , aged by our master cheesemonger, L'Épicurium	13 €
Honey mousse , corn praline, madeleine biscuit, caramelized popcorn	13 €
Vanilla floating island , mint and orange	12 €
Poached pear with caramel , celeriac cream, celery chips	13 €
Chocolate and pecan , brownie biscuit, pecan praline cream, milk chocolate ganache, crunchy chocolate glaze	14 €
Mango and mangosteen , sweet chili pickles, shortbread disc	11 €

 *Rebel Recipe – discover our new dish where 100% of the vegetable is used*

