



RESTAURANT
PLAISIR

ILE DE RÉ

ENTRÉES 18€

LE CANARD

De la Maison Soulard, en raviole et en gravlax,
Espuma coco, curcuma et citronnelle,
noisettes torréfiées et shiso pourpre

SOUPE DE POISSONS LOCAUX

Au pastis de l'Île de Ré,
toast de pain ciabatta, rouille et chips d'emmental

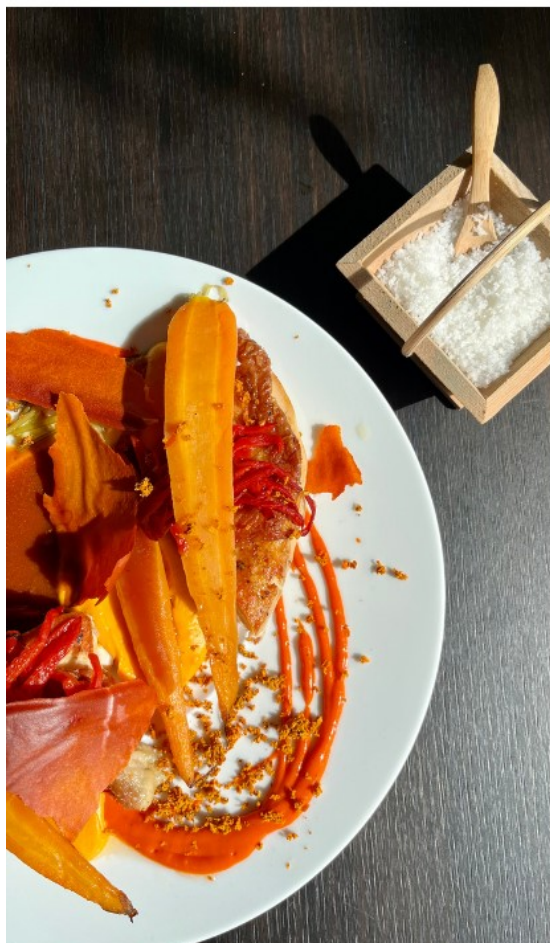
CARPACCIO

De veau et lieu jaune de ligne de Noirmoutier
Pistou de salicorne et basilic, petits croustons de
paprika fumé, jeunes pousses d'épinard fatiguées
au vinaigre de cidre

L'ASPERGE ET LA RAIE

Asperge verte en tartare et pointes en vinaigrette
au poivre de Timut, émietté d'aile de raie au vin
blanc

Croustillant de tapioca soufflé



PLATS 30€

LA VOLAILLE

Label Rouge, en basse température et rôtie au beurre de sarriette

Carottes et poivrons piquillos en déclinaisons, jus de volaille au Miel

LE TERRE ET MER

Agneau & Blanc de Seiche saisi en persillade, Chou pak choi grillé à l'huile d'ail, Poireaux en deux façons : en crémeux et en fondant
Jus corsé au Porto

LE CABILLAUD

Légèrement fumé puis nacré à 54°, Rencontre fenouil et courgette à la flamme, Bouillon crémé de ses arêtes

LE RETOUR DE PÊCHE

En « chiquetaille » et mariné à la créole, Mousseline de pomme de terre, jeunes pousses en vinaigrette, Crème de citron vert et huile aux fines herbes



DESSERTS 12€

LA BANANE

En tatin, flambée au vieux rhum,
Crème glacée à la vanille bourbon

RENCONTRE CHOCOLAT CACAHUÈTES

Tuiles et ganaches en superposition,
Dulce de Leche et pralines de cacahuètes

RHUBARBE

Rôtie et caramélisée, galette charentaise avec sa
crème diplomate au pineau de l'île de Ré,
Caramel romarin
Shooter à la rhubarbe et pineau

LE CITRON ET SA MERINGUE

Façon tartelette, déclinaisons de citrons et de
meringues