

RT

Relais Thalasso  
Hôtel AtalanteGROUPE  
PHELIPPEAU

## Contre vents et marées

	<i>Carte</i>	<i>Supplément Pension</i>
La Vraie Sole Meunière ou Grillée* Pommes Vapeurs* Et Petits Légumes	37.00€	17.00€
Papillote de Lotte à la Vanille Bourbon, Fine Fondue de Poireaux et Beurre Blanc	29.00€	14.00€
Filet de Dorade Grise à la Fleur de Sel, Fenouil Braisé Au Thym et Laurier, Bisque d'Etrille, Toast de Rouille	28.00€	14.00€
Cocotte de la Mer avec ses Trois Poissons de la Pêche, Farandole de Légumes et Velouté Vert	27.00€	13.00€
Homard Breton Grillé au Four (Sur Commande), Velouté de Corail (les 100gr.)	12.00€	(selon poids)
Plateau de Fromages Affinés Par Notre Maître Fromager	8.00€	3.00€

## Les gourmandises

*Carte Elaborée par Notre Chef Pâtissier Vincent Legrand  
(A commander en début de repas)*

L'Incontournable Baba Bouchon Maison au Cognac de L'Île de Ré	11.00€	5.00€
Café et Caramel aux Senteurs d'Orange, Glace Café Blanc	11.00€	5.00€
Café et Grand Dessert Gourmet	15.00€	8.00€
Salade de Fruits Frais et Son Sorbet	8.00€	3.00€

## *Preambules*

*Carte Gourmande de Plaisirs et D'Equilibres Elaborée par Notre Chef des Cuisines Arnaud Thiry*

	<i>Carte</i>	<i>Supplément Pension</i>
Langoustines Tièdes en Hirondelle	26.00€	12.00€
Les 6 Spéciales Gillardeau n°4	15.00€	8.00€
12 Perles de l'Île de Ré	19.00€	9.00€
Plateau de Fruits de Mer Pour 2 Personnes	78.00€	30.00€
Cylindre à la Chair de Tourteaux et Anis Badiane, Tapenade de Poivrons et Olive, Guacamole de Tomate Epicé	21.00€	10.00€
Terrine de Foie Gras de Canard Mit-Cuit au Cognac, Chutney de Fruits et Pain de Mie Coloré en Douceur de Figues	20.00€	10.00€
Saumon « Fumé Par Nos Soins », Marinade Instantanée, Parfumé à l'Aneth et Citron Vert	19.00€	9.00€

## *Saveurs et Traditions*

Tartelette de Ris de Veau Cuit en Meunière, Poêlée de Shiitakés, Raisins Glacés et Jus au Poivre Voatsipérieféry	31.00€	15.00€
Filet Mignon de Porc au Romarin et Lardé, Ecrasé de Panais au Raifort, Pruneaux Confits au Porto et Epices	27.00€	13.00€
L'Incontournable Pièce de Bœuf en Croûte de Sel	31.00€	15.00€

### *Nos Fournisseurs de Proximité Sont :*

Mareyeur Mr Gonzales Criée La Rochelle  
Viviers Mr Renaud - Boutin Criée La Rochelle  
Producteur de Fleur de Sel de L'île de Ré Mr James Renoud Sel Marin  
Ostréiculteur La Cabane Océane à la Flotte en Ré

*Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*

## *Menu Découverte A 39 €*

*(Pour la Découverte A 9 € de Supplément dans le cadre de votre forfait cure)*

*Les 9 Perles de l'Île de Ré*

*Ou*

*Cylindre de Chair de Tourteau à l'Anis,  
Tapenade de Poivrons et Olive, Guacamole au Jus de Tomate Epicé*

*Ou*

*Pour Passer l'Hiver, Un Crémeux de Topinambour,  
Fricassée de Langoustines et Coquillages, Chips de Vieux Légumes et Huile de Basilic*

*\*\*\*\**

*Cocotte de la Mer aux Trois Poissons de la Pêche*

*Farandole de Légumes et Velouté Vert*

*Ou*

*Filet de Dorade Grise à la Fleur de Sel, Fenouil Braisé  
Au Thym et Laurier, Bisque de Crustacés, Toast de Rouille*

*Ou*

*Filet Mignon de Porc au Romarin Lardé, Ecrasé de Panais au Raifort  
Et Pruneaux Confits au Porto et Epices*

*\*\*\*\**

*Douceur Exotique, Biscuit Amande et Sorbet Pomme Verte*

*Ou*

*Boule Chocolatée, Crémeux Noir et Nougatine au Grué de Cacao*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais et Son Sorbet*

Mareyeur Mr Gonzales Criée La Rochelle  
Viviers Mr Renaud -Boutin Criée La Rochelle  
Producteur de Fleur de Sel de L'Île de Ré Mr James Renoud Sel Marin  
Ostréiculteur La Cabane Océane à la Flotte en Ré  
Nos viandes sont d'origines Européenne

## *Menu Plaisir A 46 €*

*(Pour le Plaisir A 16 € de Supplément dans le cadre de votre forfait cure)*

*Assiette de La Marée*

*Ou*

*Noix de Coquilles Saint Jacques Juste Saisies à la Fleur de Sel,  
Tandoori, Potiron et Cumin, Topinambour  
et Glaise de Betteraves Chiogga*

*Ou*

*Terrine de Foie Gras de Canard Mit-Cuit au Cognac  
Chutney de Fruits et Pain de Mie Coloré en Douceur de Figues*

*\*\*\*\**

*Dos de Bar Cuit Vapeur et Fleur de Sel, Salsa de Carottes de Couleur Safran,  
Jus de Persil, Radis Noir et Pomme Granny*

*Ou*

*Tartelette de Ris de Veau Poêlés en Meunière, Poêlée de Shiitakés,  
Raisins Glacés et Jus au Poivre Voatsipérifery*

*Ou*

*Papillote de Lotte à la Vanille Bourbon,  
Fine Fondue de Poireaux et Beurre Blanc*

*\*\*\*\**

*Mini Crottin en Verdure de Salade*

*\*\*\*\**

*Dôme Chocolat Williamine, Emulsion Liqueur de Cacao*

*Ou*

*Savarin Chocolat et Passion, Crémeux Minute Pabana*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais et Son Sorbet*

Fromagerie Marianne à la Flotte en Ré  
Mareyeur Mr Gonzales Criée La Rochelle  
Viviers Mr Renaud -Boutin Criée La Rochelle  
Producteur de Fleur de Sel de L'île de Ré Mr James Renoud Sel Marin  
Ostréiculteur La Cabane Océane à la Flotte en Ré  
Nos Viandes sont d'Origines Européenne

*Nos Prix S'entendent nets TTC service compris*

*Ces tarifs sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent évoluer durant la saison,  
notamment en raison des cours fluctuants des denrées utilisées.*