

# CARTE GOURMANDE DE PLAISIRS ET D'ÉQUILIBRES

L'équipe de Cuisine, orchestrée par notre **Chef Arnaud Thiry**, élabore chaque jour ses recettes "faites maison"



à partir de produits frais d'origine française et/ou locale.

## LES ENTRÉES

	Carte	Supplément Pension
<b>La Soupe de Poissons, Maison, comme j'aime... (1.2.4.9.14)</b>	<b>17.00€</b>	9.00€
<b>L'assiette de Saumon fumé, (1.4)</b> <i>Tartare d'algues en vinaigrette, toasts briochés.</i>	<b>23.00€</b>	15.00€
<b>Les 6 huîtres de La Cabane Océane à La Flotte en Ré, (14)</b>	<b>16.00€</b>	8.00€
<b>Les 9 huîtres de La Cabane Océane à La Flotte en Ré, (14)</b>	<b>24.00€</b>	16.00€
<b>Les 12 huîtres de La Cabane Océane à La Flotte en Ré, (14)</b>	<b>32.00€</b>	24.00€
<b>Le Foie Gras poêlé, (1.7.8)</b> <i>Légumes et fruits frais du moment rissolés, déglacés au vin PELLEHAUT AOP Cotes de Gascogne, Monté au beurre, Rhubarbe, mendiant, chapelure pistache</i>	<b>24.00€</b>	16.00€
<b>L'œuf parfait cuit en basse température, (1.4.7)</b> <i>La Pomme de Terre en espuma et en fricassée, jus noir iodé de Lotte, Transparence de Comté 24 mois d'affinage et Caviar Petrossian.</i>	<b>19.00€</b>	11.00€
<b>Le Homard Breton façon Bellevue (2) Les 100gr - uniquement sur commande</b>	<b>15.00€</b>	

## SOIRÉE FRUITS DE MER TOUS LES MERCREDIS SOIRS

*Tarifs et réservations auprès du restaurant.*

## CONTRE VENTS & MARÉES

	Carte	Supplément Pension
<b>Assiette de la Mer (2.14)</b>	<b>24.00€</b>	16.00€
<b>Plateau de Fruits de Mer - Pour 1 Personne (2.14)</b>	<b>48.00€</b>	22.00€
<b>Plateau de Fruits de Mer - Pour 2 Personnes (2.14)</b> <i>(Huîtres N°3 de Ré, Langoustines, Bulots, Crevettes Roses, Tourteau, Palourdes)</i>	<b>96.00€</b>	44.00€

*Nos prix s'entendent nets TTC service compris.*

Carte

Supplément  
Pension

## LES INCONTOURNABLES

**Sole, juste Meunière ou Grillée, (1.4)***Légumes saisonniers...***37.00€**

23.00€

**Le Homard Breton rôti, (2)** *Les 100gr - uniquement sur commande**Beurre blanc de corail, petits légumes***15.00€****L'Incontournable Pièce de Bœuf en Croûte de Sel (Origine France), (3)***Pommes de terre sautées, salade verte et jus de bœuf***32.00€**

18.00€

Carte

Supplément  
Pension

## LES GOURMANDISES • à commander en début de repas

**Baba au Rhum, (1.3.7)***Déclinaison de fraises, sorbet maison Maras des Bois, chantilly à la vanille Bourbon***12.00€**

7.00€

**Servi avec son digestif : Cognac de L'île de Ré (2cl)**

15.50€

10.50€

**Alliance entre chocolat Yuzu et basilic, (1.3.7)***Meringue chocolat, émulsion basilic***12.00€**

7.00€

**Servi avec son digestif : Coupette de Trousse Chemise (10cl)**

15.50€

10.50€

**Salade de fruits façon « Palace », sorbet maison au citron****Servi avec son digestif : Limoncello (2cl)****12.00€**

7.00€

15.50€

10.50€

**Plateau de Fromages Affinés, (7)***4 morceaux de votre choix***12.00€**

6.00€

*8 morceaux de votre choix***20.00€**

10.00€

**Nous tenons à remercier de nombreuses personnes, qui au quotidien font que votre séjour restera un souvenir inoubliable.**

**NOS FOURNISSEURS LOCAUX**, qui permettent à notre chef de faire vibrer vos papilles dans le respect de la saisonnalité

### **LA CABANE OCÉANE À LA FLOTTE EN RÉ**

*Qui vous propose ses huîtres N°3*

### **ACHILLE BERTRAND**

*Notre boucher, nos viandes Bovines d'origine Française*

### **PONS PRIMEUR**

*Nous fournit des fruits et légumes de saison*

### **MR GONZALES**

*Notre Mareyeur à la Criée de la Rochelle, qui nous livre chaque matin*

### **MR RENAUD-BOUTIN**

*Pour son vivier à la Criée de La Rochelle*

### **RIVESALINES**

*Notre producteur de Fleur de Sel, Salicorne, poivre, à Loix - à visiter*

### **CAVE COOPÉRATIVE**

*Pour son vin de l'île de Ré, son Pineau, son Cognac, Pommes de terre Primeur - à visiter*

### **LA BLANCHE DE RÉ**

*Producteur de bière à Ste Marie la Noue - à visiter*

### **L'ABEILLE DE RÉ**

*Producteur de miel à Loix, vous trouverez son miel de saison sur le buffet du petit-déjeuner - à visiter*

### **Nos équipes de restauration**

#### **L'ÉQUIPE DE CUISINE**

*Orchestrée par notre Chef Arnaud Thiry*

#### **L'ÉQUIPE DE PÂTISSERIE**

*Supervisée par Pascal BALLANGER notre Pâtissier*

#### **L'ÉQUIPE DE SALLE**

*Managée par notre Responsable des restaurants Florence CHATEIL*

#### **L'ÉQUIPE DU «LOOFA BAR»**

*Alain en Cuisine & Vanessa en salle avec son équipe.*

### **Et surtout**

### **VOUS**

*Notre clientèle sans qui tout cela ne serait pas possible ! Un grand merci à tous, et bon séjours parmi nous.*

*Nos prix s'entendent nets TTC service compris.*