



Le Restaurant
ATALANTE



La Cheffe Marion LESPINE et son Equipe
sont heureuses de Vous Accueillir au sein du Restaurant
Tous les Soirs
de 19h00 à 21h00



Les ENTRÉES

Huître n°3 de Chez "Huîtres et Ma Ré" à Rivedoux **2.50**

Médaille D'or Concours général Agricole Paris 2022

The Ile de Ré Oyster from Rivedoux-Plage "Huître et Ma Ré" (Sold Individually)

Foie Gras de Canard Vendéen Soulard Maison au Pineau & Cognac de l'île, 18.00

Chutney de Figues Françaises & Brioche

Foie Gras from Vendée perfumed with local Pineau & Brandy, Fig Chutney & Brioche

Oeuf Parfait, Champignons des Bois, 13.00

Mousse Persillée Fumée & Oignons Crispy

Perfect Egg, Wood Mushrooms, Smoked moss. Crispy Onions

Gravlax de Poisson de la Criée de La Rochelle, Gel d'Agrumes, 13.00

Pickles de Salicornes

Fish Gravlax, Return from the Local Fish Market, Citrus Gel, Pickled



Les FRUITS DE MER

Servis uniquement sur réservation du mercredi au samedi



Assiette de la Mer

3 Langoustines, 3 Crevettes, 3 Palourdes, 3 Bulots, 3 Huîtres de Ré

Seafood Plate

24.00

Plateau de Fruits de Mer

6 Langoustines, 6 Crevettes, 6 Palourdes, 6 Bulots, 6 Huîtres de Ré & 1/2 Tourteau **54.00**

Seafood Platter for one

par personne

Le Plateau Royal

Servi pour deux personnes

Sur Réservation 48h à l'avance

6 Langoustines, 6 Crevettes, 6 Palourdes, 6 Bulots, 6 Huîtres et 1/2 Homard

Seafood Platter for one with 1/2 Lobster (served for two)

82.00

Par persone

Les INCONTOURNABLES



**Poisson Retour de la Criée Locale Snacké,
Girolles Françaises Rôties, Onctuosité de Panais,
Beurre Blanc aux algues de la Rivesaline**

40.00

Pan-fried French chanterelles, parsnip cream, white butter sauce with Rivesaline seaweed

**Epaule d'Agneau de Sept Heures Confite au Cidre,
Mousse de Maïs au Curry Noir, Cerfeuil Tubéreux Rôtis
& Gel Coing**

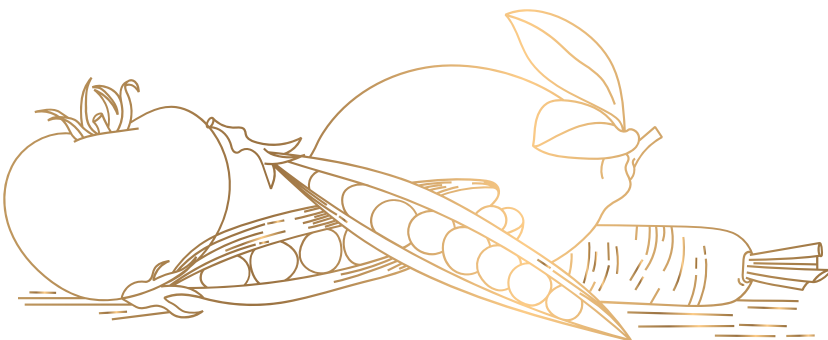
38.00

*Shoulder of Lamb from Seven Hours Candied in Cider,
Corn Mousse with Black Curry, Roasted Tuberoses and Quince Gel*

**Raviole de Légumes au Sésame Grillé,
Choux Chinois & Bouillon Végétal au Miso**

22.00

*Vegetable ravioli with grilled sesame, Chinese cabbage
and vegetable broth with miso*



Les GOURMANDISES

De préférence à commander en début de repas



NUAGE POIRE NOISETTE

14.00

Financier Noisette, Crème Noisette, Crèmeux Poire, Poires Pochées,
Gel Bergamote, Sorbet Poire Bergamote



Financier Hazelnut, Hazelnut Cream, Pear Creamy, Poached Pears,
Bergamot Gel, Pear and Bergamot Sorbet

CRIOLLO

15.00

Gavotte, Biscuit Cacao Pollen, Crèmeux & Mousse Chocolat Noir de Cuba,
Sauce Chocolat Noir & Glace Miel

Cocoa and Pollen Biscuit, Dark Chocolate Creamy, Chocolate Sauce & Honey Ice Cream



FRAÎCHEUR DE FRUITS

14.00

Fruits Frais en Salade & Sorbet Maison



Fresh Fruits with Home Made Sorbete

NOUGAT GLACÉ

14.00

Biscuit Nougat, Coeur Caramel, Coulis Cassis

Nougat Biscuit, Caramel Heart, Blackcurrant Coulis



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN

FROMAGES AFFINÉS

Mature Cheese

4 pièces

6 pièces



14.00

18.00