

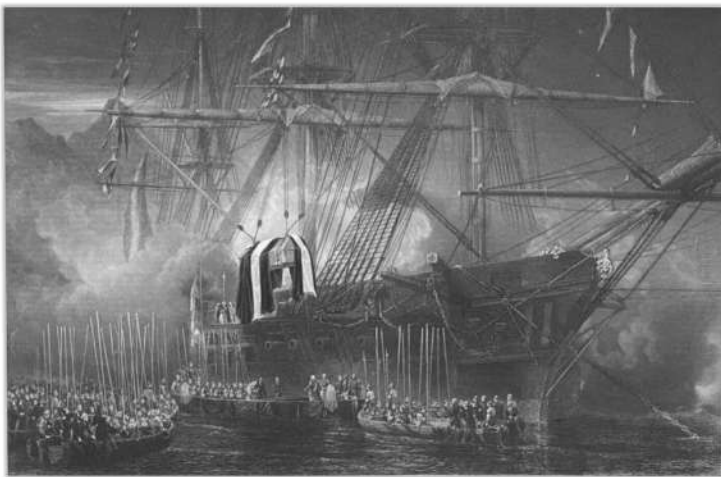
Et si nous commençons par une page d'histoire...

La Belle Poule est le nom porté par plusieurs frégates de la Marine française, mais l'une d'elles a marqué l'Histoire plus que toute autre. Lancée en 1834, cette frégate à voile devient célèbre en 1840 lorsqu'elle reçoit une mission d'honneur : rapatrier en France les cendres de Napoléon Bonaparte, alors inhumé sur l'île de Sainte-Hélène.

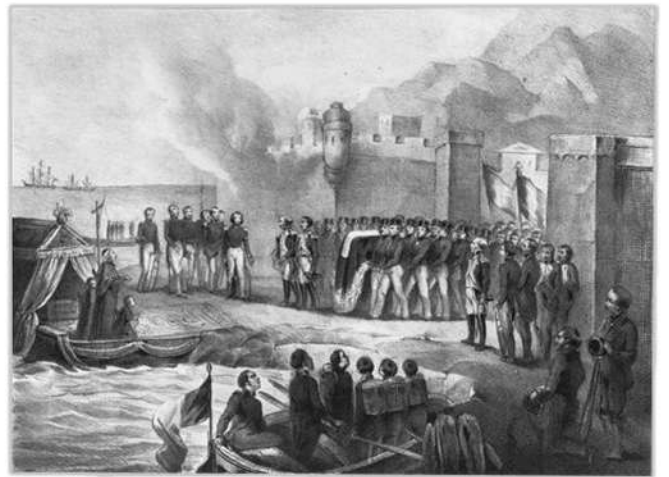
Sous le commandement du prince de Joinville, fils du roi Louis-Philippe 1er, La Belle Poule traverse l'Atlantique pour accomplir ce que l'on appellera le « Retour des Cendres ». L'événement est immense : il scelle la réconciliation nationale autour de la figure de Napoléon et inscrit définitivement le nom du navire dans la mémoire collective.

Avant elle, une autre frégate Belle Poule s'était illustrée en 1778 lors d'un combat naval contre les Anglais au large de Brest. Un affrontement si retentissant qu'il inspira même une coiffure à la mode à la cour de France.

Porter le nom de La Belle Poule, c'est donc hériter d'une histoire faite de courage, d'élégance et de prestige maritime. Un nom né des flots, chargé de panache et de mémoire, qui traverse les siècles avec fierté.



Le Retour des Cendres de Napoléon 1er (1840)



Le Prince de Joinville reçoit les cendres de Napoléon

LES ENTRÉES

L'ŒUF PANKO 🌿

Œuf poché en croûte de panko, crème onctueuse de Mottin charentais, filet de miel et cœur de salade croquante 13€

Maine au Bois Chardonnay 🍷 5,50€ 🍷 24€

LA SAINT JACQUES DE PLONGÉE

Noix de Saint-Jacques poêlées, mayonnaise soyeuse au safran et pickles d'oignons rouges acidulés 14€

Chablis Domaine Passy le Clou 🍷 8€ 🍷 36€

LE MAIGRE

Carpaccio de filet de maigre, marinade aux parfums exotiques 15€

Pouilly Fumé Les Pierres Fines 🍷 7,50€ 🍷 19€ 🍷 34€

LA PLANCHE « LA BELLE POULE »

Sélection de charcuteries fines, bruschetta et légumes du potager marinés par nos soins 17€

San Pieru IGP Île de Beauté 🍷 5€ 🍷 25€

LES HUÎTRES SPÉCIALES N°3

Huîtres servies fraîches, accompagnées de citron, de vinaigre à l'échalote et de beurre Charentes Poitou A.O.P.

Par 6 16€ Par 9 22€ Par 12 28€

Grains d'Estuaire Grains de cocotte BIO 🍷 7€ 🍷 30€

LES PLATS

LES LASAGNES DE LÉGUMES 🌿

Lasagnes de légumes, ricotta et épinards,
gratinées à la mozzarella et au parmesan 22€

Menetou Salon Domaine Turpin 🍷 6,50€ 🍷 28€

LE LOUP DE MER AU CHARBON VÉGÉTAL

Tournedos de loup de mer marqué au charbon
végétal, marinade subtile aux agrumes, polenta
croustillante et effiloché de chou rouge braisé 26€

Condrieux Maison Castel 🍷 12€ 🍷 60€

LE MIGNON DE PORC

Filet mignon cuit à basse température, jus
réduit au miel de fleurs, déclinaison de légumes
racines au bouillon de légumes 26€

Chinon Domaine de la Commanderie 🍷 6€ 🍷 28€

LA JOUE DE BŒUF CONFITE 🍷

Joue de bœuf fondante, écrasé de pommes
de terre aux herbes potagères, mini-légumes
glacés et jus de viande corsé 28€

Chevalier d'Arcins 🍷 7€ 🍷 30€

LA CHOUCROUTE MARINE

L'iconique choucroute de la mer retravaillée
à notre façon, sélection de moules et de trois
poissons fins 28€

Chablis Domaine Passy le Clou 🍷 8€ 🍷 36€

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pièce du boucher selon arrivage (prix selon la pièce)
Servie avec ses accompagnements de saison.

Pic Saint Loup Héritage Gérard Bertrand 🍷 7€ 🍷 32€

LES DOUCEURS

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés

9€

LE TIRAMISU 🍰

L'incontournable de la maison

8€

LA SOUPE DE VERGER

Duo de pommes et poires en soupe légère
infusée au basilic frais pour une note de fraîcheur

8€

LE BABA AU COGNAC

Baba au Cognac VS et glace café

9€

LE FONDANT PISTACHE

Gâteau fondant au cœur pistache, glace
à la vanille Bourbon et concassé de fruits
secs torréfiés

9€