

Notes

◀◀◀◀ SECRET GASTRONOMIQUE ▶▶▶▶

Choisissez un voyage culinaire, une nouvelle en 4 temps pour une balade gourmande ou un menu en 7 temps pour une évasion des sens.

LA NOUVELLE

L'arc en ciel du Ri

Truite de Gensac la Pallue confite, glacée à la verveine du jardin, tuile de riz croustillante.

Un lieu ombragé

Lieu jaune confit à l'huile de feuilles de figuier. Accompagné d'une salade d'haricots verts caramélisés. Vinaigrette chaude.

Le petit au chapeau

Longe de veau rôti au beurre noisette. Quelques tortellinis de pleurotes Charentais. Persillade en sabayon et jus de veau.

La franc belle et le petit dragon

Quelques framboises fraîches, accompagné d'un crémeux à l'estragon, rafraîchi d'un jus de framboise et estragon.

85,00€

Menu unique servi pour l'ensemble de la table.

Laissez-vous tenter par une étape supplémentaire, une touche fromagère peut s'ajouter à votre balade gourmande.

20.00€

LE RÉCIT

La pomme d'or

Tomate confite, farcie d'une stracciatella. Touche d'huile de feuilles de tomate. Réduction d'eau de tomate et gaspacho en bi couche.

La demoiselle de la mer

Langoustines grillées à la flamme, courgettes, pesto de basilic, réchauffées d'un bouillon des têtes infusé aux agrumes.

Le migrateur endiablé

Thon rouge de ligne grillé, coussinet d'aubergines confites, quelques condiments acidulés. Sauce Diable.

Le sacré d'Isis

Filet de pigeon rôti sur coffre, beignet de cuisses confites, crémeux de maïs et oignons. Jus aux abattis pilés.

Dans nos fermes Charentaises

Une partition fromagère...

A la Royale

Nuage de chocolat, accompagné d'une crème glacée au Cognac, croustillant au cacao et fleur de sel.

La grappe fleurie

Crémeux au citron nappé de Limoncello, rafraîchi d'un sorbet citron et lavande, quelques pétales de meringue craquante.

125,00€

Menu unique servi pour l'ensemble de la table.

Le menu des petits lecteurs

Jusqu'à 12 ans

30.00€

Les prix s'entendent en net en euros, service inclus.