

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

Les pieds dans l'eau

Huîtres Marennes d'Oléron pochées, échalotes au vinaigre de tagette, crépinette, nuage de seigle.

Le géant « Bonne femme »

Flétan farci de champignons de Paris, quelques coques cuites marinière, confit de poireau et émulsion coquillages.

Le migrateur monochrome

Canard de la Ferme Laleu rôti, fines feuilles de betterave confites, coing du jardin confit, jus de canard aux abattis pilés et vinaigre de mûre.

Le jardin acidulé

Kiwi vert et pomme Granny en brunoise, sorbet et douceur d'un jus de kiwi, palet glacé au kiwi rouge.

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

Le gambon écarlate

Crevettes Carabineros, sur un lit de crémeux de fenouil et consommé de têtes. Quelques grains de caviar vintage Sturia.

L'or d'automne

Graton de canard, purée d'oignons acidulés, jaune d'œuf confit, sabayon à la truffe et mouillettes gourmandes..

La fleur aux 200 yeux

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine grillées, confit de chou-fleur rôti, jus réduit de bardes et sabayon aux câpres.

L'art du maître assembleur

Noix de ris de veau fumée aux copeaux de fût de Cognac, topinambours en différentes façons, jus de veau en deux infusions.

Dans nos fermes Charentaises

Une partition fromagère...

Baie du Paradis

Blanc manger, agrémenté d'une brunoise de mangue et passion. Parsemé de granola coco, rafraîchi d'un sorbet mangue, passion et coriandre.

Terre de Feu

Gavotte au chocolat et sarrasin soufflé, mousse au chocolat Manjari. Fraîcheur avec une glace au sarrasin, sauce au caramel et sobacha.

125,00€

Menu unique servi pour l'ensemble de la table.

Le menu des petits lecteurs

Jusqu'à 12 ans

30.00€