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

La racine marbrée

Foie gras marbré cuit au naturel, poudré de réglisse des bois. Réduction de réglisse et gel orange.

Le grogneur en « robé »

Maigre cuit en vapeur douce, sauce beurre blanc « à manger » condimenté de petits pois, fèves et œufs de truite.

Le chapeau à plumes

Volaille contisée de foie gras et girolles, tartelette garnie de cuisses confites, jus de volaille, sabayon au pineau des Charentes oxydatif de la maison Bourgoin.

La franc belle et le petit dragon

Quelques framboises fraîches, accompagnées 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

Le rhizome fleuri

Asperges du Domaine de La Poste cuitent à l'anglaise, touche de rhubarbe et de sureau, sorbet à l'oseille et écume au sureau.

Les pieds dans le bleu

Médaille de homard bleu et pied de cochon, salade tiède de carottes et pamplemousses, bisque infusée aux feuilles d'agrumes.

Le rouget rouille

Rouget nacré, rouille au safran, fenouil confit, suprême de citron frais, soupe de poisson réduite.

Le Diamandin aux trois drupes

Agneau en 2 façons, poitrine grillée, filet en croûte d'olives noires, aubergines grillées, jus d'agneau à l'huile de basilic et olives vertes.

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.