

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

Perle des Bocages

Tartelette d'escargots de la « Ferme Enchantée » cuisinés à la Charentaise, voile de pieds de cochon, quelques escargots en persillade et « cramât » de tomate.

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.

Les Parisiennes

Quelques figues et noix fraîches, compotée de figues au miel du jardin, rafraîchi d'une crème glacée aux noix, émulsion de feuilles de figuier.

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 Roi des forêts

Cèpes cuisinés en papillote, brunoise de cèpes crus, consommé aux saveurs des sous-bois.

La princesse des marais

Crevette impériale des Marais Charentais pochée dans un bouillon de têtes. Crème de fenouil, bisque réduite et sabayon.

Le migrateur endiablé

Tbon 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...

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€

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