

Notes

◀◀◀ SECRET GASTRONOMIQUE ▶▶▶

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

NOUVELLE

La racine marbrée

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

La fontaine de Ri

Saumon confit à l'huile de feuilles de bergamote. Sucrine farcie de petit pois et fève. Emulsion fumée.

Sur une petite côte

Côte de cochon de lait rôtie. Quelques câprons. Associé à l'artichaut. Touche de tabini, pain bao d'effiloché de cochon confit. Jus de cochon.

Souvenir d'enfance

Meringue craquante, associé à la fraise et la rhubarbe, agrémenté de fleur de sureau.

85,00€

RÉCIT

La toile de mer

Araignée de mer émietée, huile d'aneth et concombre. Touche de caviar de Gensac la Pallue, bouillon de tête d'araignée de mer infusée.

La reine domptée

Morille farcie de veau, et foie gras. Sabayon au Pineau des Charentes oxydatif de la maison Bourgoin. Jus de veau.

Piquée en plein cœur

Filet de lotte piqué puis rôti à l'huile de chorizo. Voile de seiche. Epeautre cuisiné au bouillon de crustacés. Réduction de jus de lotte.

Maturation et assemblage

Filet de bœuf mûré et rôti. Asperges vertes et gnocchis à l'ail des ours. Jus de bœuf infusé aux copeaux de fût de chêne de Cognac.

Du temps au temps

Tuile de lait croustillante, clarification de rhubarbe, lait caillé agrémenté d'aromates. Comté affiné 24 mois, quelques pousses.

Dans notre jardin

L'association des agrumes, la fraîcheur du basilic et la douceur du fromage blanc.

Ombre et lumière

Riz au lait à la fève de tonka et sarrasin, caramel à la fleur de sel.

125,00€

Menu unique servi pour l'ensemble de la table.

Le menu des petits lecteurs – jusqu'à 12 ans 30€

Prix en euros, servi inclus.