

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 demoiselle des mers

Crêpe aux herbes soufflée, farce et jus de langoustine réduit à l'huile d'estragon, main de bouddha lactofermentée.

L'arc-en-ciel enraciné

Truite confite à l'huile d'agrumes du jardin, poudre de citron noir, risotto de céleri, œufs de truite, émulsion à la feuille de bergamote.

La poule des pharaons

Pintade moelleuse, pommes grenaille fumées et farcies de cuisse confite, sabayon au pineau oxydatif Bourgoin, jus de volaille.

La plante à tarte

Rhubarbe pochée dans un jus de fraise et sirop de fleur d'oranger. Nuage de fleur d'oranger et sorbet à la fraise.

1000 nuages

Dans l'esprit d'un millefeuille déstructuré, feuilletage, crème légère à la vanille du Mexique, caramel tendre, chantilly et crème glacée caramel beurre salé.

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 Reine « Mimosa »

Asperge blanche confite dans son eau, mayonnaise herbacée, « Mimosa » et caviar de la Maison Sturia.

L'or rouge du Sud-Ouest

Escalope de foie gras pochée au pineau des Charentes rouge, quelques fraises fermentées, chutney d'oignons rouges, jus de canard.

Le grogneur au cœur de Prince

Maigre cuit meunière, artichaut camus, sabayon à l'huile de noix de la Noyeraie des Borderies, jus de poissons.

L'art du Maître assembleur

Faux-filet de bœuf fumé aux copeaux de fût de Cognac, morilles farcies, jus de bœuf aux saveurs d'un chai.

Dans nos fermes Charentaises et d'ailleurs

Une partition fromagère...

La plante à tarte

Rhubarbe pochée dans un jus de fraise et sirop de fleur d'oranger. Nuage de fleur d'oranger et sorbet à la fraise.

Trésors du jardin

Meringue craquante, miel de toutes fleurs, crèmeux de citron vert, sorbet citron vert et menthe, pollen, tuile de miel.

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 et en euros, service compris.