

Notes

◀◀◀ SECRET GASTRONOMIQUE ▶▶▶

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

LA NOUVELLE

Les trésors Charentais

Morilles et escargots cuisinés à la charentaise, jaune d'œuf confit, sabayon à l'ail des ours de notre cueillette.

L'arc-en-ciel printanier

Truite arc-en-ciel confite à l'huile de sureau, sauce à manger au beurre blanc condimentée de petits pois, fèves et œufs de truite.

La poule des pharaons

Volaille recouverte d'une farce de foies de volailles, fines ravioles aux herbes garnies de cuisses confites, quelques brocolis, jus de volaille.

La couronne de bois

Savarin nourri de jus de fruits noirs, surmonté de quelques fruits noirs frais.

Trésors du jardin

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

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.

Le souffle bleu

Crêpe aux herbes soufflée, farce et médaillons de homard, jus réduit et huile d'estragon, quelques condiments.

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.

La quintessence enracinée

Noix de ris veau fumée et rôtie, pétales d'oignons farcis de joue de veau confite à l'ail noir, jus de veau au vin jaune.

Dans nos fermes Charentaises

Une partition fromagère...

La couronne de bois

Savarin nourri de jus de fruits noirs, surmonté de quelques fruits noirs frais.

La franc belle en robe noire

Mousse au chocolat et cardamome, confit de framboises, sur un palet de glace au chocolat et cardamome, entourées de quelques framboises fraîches.

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.