

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

Palimpseste d'or et de rubis

Feuilles à feuilles de foie gras et betterave confite, gelée de Pineau des Charentes rouge Bourgoin et chutney de prune et sbiso pourpre.

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.

L'éclat exotique

Meringue craquante, brunoise mangue, ananas et fruit de la passion, fraîcheur d'un sorbet mangue et coriandre, douceur d'une crème vanillée.

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 pomme d'amour du soleil

Tomate confite et farcie de burrata, pesto du jardin, eau de tomate perlée à l'huile de feuilles de figue et voile de gras de jambon ibérique.

La scampi écaillée

Langoustine croustillante en croûte d'amandes, confit et pickles de pêche, concentré de jus de langoustine et sabayon au géranium rosa.

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.