

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

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 shiso pourpre.

Piqué en plein cœur

Lieu piqué de chorizo et citron lactofermenté, petit épeautre cuisiné au bouillon de langoustine, sauce piperade.

Le baozi antique

Canette cuite sur coffre, accompagnée d'un pain bao garni des cuisses confites, une sucrine braisée et un jus tranché à l'huile de basilic.

L'or d'été du jardin

Granité au Cognac, sorbet abricot et sarriette et quelques quartiers d'abricot pochés au sirop de sarriette.

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.

Canopée d'écailles

Aiguillette de Saint-Pierre grillée, poutargue râpée, fleur de courgette farcie d'un confit de courgette, jus de poisson condimenté.

L'art du Maître Assembleur

Noix de ris veau fumée aux copeaux de fût de chêne de Cognac, girolles cuisinées au pineau oxydatif Bourgoin, quelques olives Kalamata, jus infusé aux copeaux.

Dans nos fermes Charentaises

Une partition fromagère...

L'or d'été du jardin

Granité au Cognac, sorbet abricot et sarriette et quelques quartiers d'abricot pochés au sirop de sarriette.

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.