

Notes

◀◀◀ SECRET GASTRONOMIQUE ▶▶▶

Choisissez un voyage culinaire, une nouvelle en 5 temps pour une balade gourmande ou un menu en 7 temps pour une évvasion 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 Bourgoïn et chutney de prune et shiso pourpre.

Le géant de la Méditerranée

Tbon rouge mariné et grillé, cannelloni farcie d'un confit d'aubergine brulée, olive et citron confit et sauce choron.

L'art du maître assembleur

Longe de veau rôtie et fumée aux copeaux de fut de Cognac, pomme fondante farcie de duxelles de girolles, pomme soufflée, quelques girolles cuisinées au pineau oxydatif de la maison Bourgoïn.

Vertige d'un nuage vert

Dans l'idée d'un cheesecake, crémeux de citron vert, huile d'olive et estragon, quelques billes de citron caviar, rafraichit d'un sorbet.

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.

95,00€

Menu unique servi pour l'ensemble de la table.

Laissez-vous tenter par une étape supplémentaire, une touche fromagère de 4 fromages 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.

Dans nos marais Charentais

Crevette impériale servie dans un bouillon de tête infusé aux feuilles de citronnier du jardin accompagné d'un kimchi de fenouil.

Le barbeau de mer et sa reine de l'été

Rouget cuit à l'unilatéral, quelques écailles frites, tartelette de courgette confite, soupe de poisson et sabayon aioli.

Le messager d'Isis

Pigeon rôti sur coffre, quelques lamelles de betterave marinées, confit de betterave acidulé, beignet de cuisse confit et jus de pigeon au abattis pilés.

Dans nos fermes Charentaises

Une partition fromagère...

Vertige d'un nuage vert

Dans l'idée d'un cheesecake, crémeux de citron vert, huile d'olive et estragon, quelques billes de citron caviar, rafraichit d'un sorbet.

Néroli au jardin Méditerranéen

Comme une tartelette à la figue déposée sur sa crème brûlée fleur d'oranger et crème glacée à la feuille de figuier.

135,00€

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.