Notes

SECRET GASTRONOMIQUE

Choisissez un voyage culinaire, une nouvelle en 5 temps pour une balade gourmande ou un menu en 7 temps pour une évasion des sens.

LA NOUVELLE

A l'ombre des vignes
Tartelette d'escargots cuisinés « à la Vigneronne », voile de pied de cochon, escargots en persillade, sauce meurette.

L'onde marine
Merlan farci de crevettes, beurres d'algues et céleri séché. Sauce à manger à base de bisque agrémentée d'œufs de truite et citron caviar.

La gallinacée des sous-bois
Volaille rôtie et farcie aux champignons bruns de Paris et pleurotes, pomme fondante garnie de cuisses confites, réduction crémée au pineau oxydatif Bourgoin agrémentée de champignons bruns.

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

L'iode en velours
Crevette Gamberoni crue et marinée, caviar vintage Sturia, crème vichyssoise, gelée de têtes, crème de cresson.

Le cœur d'or
Jaune d'œuf confit enrobé d'une farce de volailles, mouillette travaillée avec de magret séché, truffe et oignons, sabayon truffé.

L'écho des coques
Noix de Saint-Jacques lutée, salsifis cuisinés en différentes façons, râpé de noix fraîches, jus de Saint-Jacques au vin jaune et sabayon à l'huile de noix.

L'empreinte du sauteur
Filet de chevreuil de chasse locale rôti, civet d'épaule, butternut confit et sauce poivrade.

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.