
LES MENUS

VIVEZ UNE EXPERIENCE GASTRONOMIQUE
AU FIL DE LA CHARENTE EN
SAVOURANT LA CUISINE ELABOREE PAR
NOTRE CHEF MARC ANTOINE LEPAGE.

DEGUSTATION EN 5 SENS: 95€

*(Servi pour l'ensemble des convives)

DEGUSTATION EN 7 SENS: 115€

*(Servi pour l'ensemble des convives)

NOTRE CHEF SOMMELIER,
GREGORY MIO, PEUT VOUS PROPOSER UN
ACCORD METS ET VINS TENANT
COMPTE DE VOS GOUTS.

(Prix et service compris, boissons non comprises).



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LES ENTREES

Le Foie Gras 35€

En terrine mi-cuit, coing confit au
Pineau des Charentes, épices douces,
brioche à la fleur de sel et amandes.

*

L'Œuf 32€

Œuf fermier biologique cuit à basse température,
crème de pecorino truffée et jambon cru noir de
Bigorre.

*

L'Huître 35€

Huître Marennes Oléron de
David Hervé, crème acidulée,
coulis de cresson et
caviar Baeri de Gensac.

*

Le Topinambour 29€

Raviole de topinambours,
truffe noire de Châteaubernard et
cerneaux de noix.



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LES PLATS

La Saint-Jacques 38€

Noix de St Jacques de la Cotinière rôties au beurre, céleri, mousseline de noisettes et jus de volaille iodé.

*

La Sole 45€

Filet de sole de l'Atlantique fumé aux sarments de vignes, légumes de saison, raisins, noisettes fraîches et émulsion citronnelle.

*

Le Homard 49€

Homard bleu breton cuit à l'huile de crustacés, aioli au corail et jeunes légumes.

L'Agneau 39€

Selle d'agneau de Poitou-Charentes rôtie, pommes de terre fondante, artichauts, girolles, tomates et jus acidulé à la marjolaine.

*

Le Chevreuil 49€

Dos de chevreuil rôti aux baies de genièvre, betteraves, fruits rouges et jus de civet.

*

La Tourte 42€

Tourte de canette au foie gras, lard de Colonata, pistaches, chicorée et sot-l'y-laisse.



LES DESSERTS

Le Chocolat 18€

Gâteau moelleux imbibé de liqueur cacao, crémeux guanaja, sablé fleur de sel et glace praliné.

*

La Poire 18€

Coque de meringue fondante, crème de vanille de Madagascar, Cognac, sorbet poire et croustillant de marron.

*

La Noix de Coco 18€

Noix de coco garnie de confit citron vert, moelleux aux amandes, gel acidulé et sorbet coco.

Sélection de fromages de chez Nadine Puchol 18€

