
LES MENUS

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

DÉGUSTATION EN 5 SENS : 120€

*(Servi pour l'ensemble des convives)

ACCORD METS ET VINS : 90€

*(Servi pour l'ensemble des convives)

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

(Prix et service compris, boissons non comprises).



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LES ENTREES

L'Œuf 35€

Œuf fermier biologique cuit à basse
température, crème de pecorino truffée et
jambon Pata Negra Bellota.

*

Le Cèpe 32€

Cèpes rôtis au romarin, purée au verjus et
raisins, jus de volaille.
Tarte fine aux cèpes et tomates confites.

*

L'Artichaut 25€

Crème d'artichaut Macau, raviole au basilic,
artichaut violet à la barigoule et
condiment citron-basilic thaï.

*

L'Huître 35€

La Boudeuse de chez David Hervé, crème
acidulée et coulis cresson.
Caviar Osciètre Prestige.

*

Le Bar 32€

Bar de ligne coupée finement au couteau,
rhubarbe confite et mara des bois.
Dashi à l'estragon et citron vert.



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

L E S P L A T S

La Sole 42€

Filet cuit sur l'arête façon meunière,
courgettes et coques comme une vierge.
Infusion à la citronnelle.

*

Le Homard 49€

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

*

Le Rouget 46€

Filets de rouget barbet, fenouil à l'orange,
rouille safranée et jus de poissons de roche.

L'Agneau 45€

Selle d'agneau, caviar d'aubergine et sauge,
gnocchi au citron confit et jus corsé.

*

La Poularde 44€

Filet cuit sur coffre, cuisse confite, mousseline
de cerfeuil tubéreux et morilles.
Jus de volaille au vin jaune.

*

Le Ris de Veau 42€

Noix de ris de veau braisée, purée de carottes
au cumin, jeunes carottes en vinaigrette au miel.
Jus de veau aux épices et citron confit.



L E S D E S S E R T S

Le Chocolat 18€

Croustillant de cacahuète, crémeux caramel,
biscuit chocolat à la fleur de sel, émulsion et
crème glacée Guanaja.

*

La Myrtille 18€

Croquant inspiration amande, ganache cassis,
myrtille, tuile et crémeux amande,
biscuit sponge cake et glace crème de myrtille.

*

Mille-Feuille 18€

Ganache montée verveine,
compotée de pêche et sorbet pêche

*

Le Soufflé 18€

Soufflé chocolat caraïbes, biscuit et
crème glacée à la vanille.

Sélection de fromages de chez Annick SAUNIER 18€

