
L E S M E N U S

Le chef Paolo Boscaro vous invite à découvrir son univers culinaire ; un voyage à travers la France et l'Italie, entre souvenir d'enfance et savoir-faire.

En constante évolution, sa cuisine saura surprendre vos sens au sein de nos anciens chais remplis d'histoire...

MENU DECOUVERTE : 95€*

En 4 temps.

*

MENU DEGUSTATION : 145€*

En 6 temps.

*

ACCORD METS ET VINS : 90€/120€

*Servi pour l'ensemble des convives.
(Prix et service compris, boissons non comprises).



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

M E N U
D E C O U V E R T E

Les Gnocchis « Hommage à mon papa »
Safran, pecorino pepato, crème safranée infusée à la sauge, réduction de pamplemousse.

*

Le Saint-Pierre de La Rochelle
Cuit en basse température, couteaux, consommé de champignons. Ecume aux céréales et petit épeautre

*

Le Ris de Veau de Corèze
Croustillant, céleri confit au mélilot, pomme purée à la dulce, praliné noisette.

Ou

Le Pigeon de Royan
Cuit sur coffre, salade trévis à la genièvre, baies rouges et déclinaison de betteraves.

*

L'Abricot
Meringue, crème légère aux amandes, amaretto, sorbet abricot estragon.

Ou

Le Grain de Café
Dans sa coque au chocolat Guanaja, praliné au café Honduras, écume au café.



M E N U
D E G U S T A T I O N

Le Bar de Bretagne

En sashimi, radis lactofermentés, crème fermière au saké,
caviar osciètre de la maison Kaviari

*

Les Gnocchis « Hommage à mon papa »

Safran, pecorino pepato, crème safranée infusée à la
sauge, réduction de pamplemousse

*

La Crevette Carabineiro

Melon charentais infusé au miel de romarin, amandes
fraîches, jus de tête infusé à la lavande,
beurre blanc au citron d'Amalfi

*

Le Saint-Pierre de La Rochelle

Cuit en basse température, couteaux, consommé de
champignons. Ecume aux céréales et petits épeautres

*

Le Bœuf Noir de Baltique

Maturé 45 jours, laitue en compression à la coriandre,
brocoli au citron caviar et tapioca.

ou

Le Ris de Veau de Corèze

Croustillant, céleri confit au méllot, pomme purée à la
dulce, praliné noisette

ou

Le Pigeon de Royan

Cuit sur coffre, salade trévis à la genièvre, baies rouge,
déclinaison de betteraves

*

L'Abricot

Meringue, crème légère aux amandes, amaretto, sorbet
abricot estragon

ou

Le Grain de Café

Dans sa coque au chocolat Guanaja, praliné au café
Honduras. Crème glacée café, écume vanille

