

## MENU SIGNATURE

Artichaut de « La ferme de Tauziet »  
déstructuré,  
crémeux au pineau des Charentes,  
sabayon au miso vinaigré

\*

Volaille AOP de Daumeray  
cuite sur coffre et pochée au foin,  
céleri rave,  
jus végétal

\*

Sélection de fromages  
« Le Temps d'un Fromage » \*  
ou  
Notre fromage de chèvre travaillé\*

\*

Pain perdu  
crème glacée toastée, caramel et pineau,  
pâtisserie à la levure

\*Supplément: 18€ / 21€

Menu en 3 temps: 80€

Accord mets et vins: 45€

Servi pour l'ensemble des convives

*Menu végétarien disponible sur demande  
hors menu prestige*

Une initiation des saveurs régionales à travers  
trois menus signés

**Mathis Debize et Alexandre Mornet**



LES FONDRES  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## MENU DÉGUSTATION

Œuf des « Délices du potager »  
taboulé de brocolis  
à l'estragon et esturgeon fumé,  
sabayon au caviar Sturia

\*

Turbot de la Criée  
cuit en feuille de nori, déclinaison de courgettes,  
praliné de bonite,  
jus à la marjolaine

\*

Canette du Périgord  
rôtie, carottes confites à l'huile de gingembre, pickles  
aux agrumes et épinard,  
jus brun aux épices douces

\*

Sélection de fromages  
« Le Temps d'un Fromage » \*  
ou  
Notre fromage de chèvre travaillé\*

\*

Chocolat Manjari  
mousse et glace, infusion d'immortelle, cognac XO

\*Supplément: 18€ / 21€

Menu en 4 temps: 110€

Accord mets et vins: 65€



LES FONDRES  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

---

## MENU PRESTIGE

---

Artichaut de « La ferme de Tauziet »  
déstructuré,  
crèmeux au pineau des Charentes,  
sabayon au miso vinaigré

\*

Truite de Gensac la Pallue  
en gravlax, coulis de cresson, pointe de raifort, crème  
crue au saké

\*

Raviole de langoustine bretonne  
compoté de céleri branche et algue douce,  
ail des ours, jus crémé

\*

Homard Bleu breton  
confit au beurre de camomille,  
radis daïkon et pêches,  
bisque liée au jus de volaille

\*

Filet de bœuf du Limousin  
rôti, roulé de pommes de terre et laitue de mer,  
échalotes croustillantes,  
sauce marchande

\*

Sélection de fromages  
« Le Temps d'un Fromage » \*  
ou  
Notre fromage de chèvre travaillé\*

\*

Coing charentais  
en croûte de sucre et confit, framboises,  
vanille torréfiée

\*Supplément: 18€ / 21€

Menu en 6 temps: 160€

Accord mets et vins: 95€



LES FONDRES  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE