



LES FONDRES

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU SIGNATURE

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



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



* Sélection de fromages
« Le Temps d'un Fromage »



Riz en monochrome
ganache et réduction de miso, saké et tuile
croustillante

** Supplément: 18€*

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



LE FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU DÉGUSTATION

Œuf des « Délices du Potager »
champignons de cueillette, truffe fraîche de la
maison d'Aléna, sauce meurette



Bar de ligne de la Criée
confit aux agrumes, déclinaison de courges,
beurre blanc au miso brun



Pigeon de Pompaire
rôti, purée de betterave et hibiscus,
fruits rouges, jus fumé à la moutarde



* Sélection de fromages
« Le Temps d'un Fromage »



Chocolat Manjari
mousse et glace, infusion d'immortelle

** Supplément: 18€*

Menu en 4 temps: 110€

Accord mets et vins: 65€



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU PRESTIGE

Artichaut de « La ferme de Tauziet »
déstructuré, crémeux 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
compotée de céleri branche et algue douce,
huile d'herbes, consommé



Bar de ligne de la Criée
confit aux agrumes, déclinaison de courges, beurre
blanc au miso brun



Filet de bœuf charolais
rôti, panais et poire confite au miel,
jus brun infusé au mélilot



*Sélection de fromages
« Le Temps d'un Fromage »



Déclinaison d'agrumes
vanille du Mexique infusée, cédrat et main de bouddha

**Supplément: 18€*

Menu en 6 temps: 160€

Accord mets et vins: 95€