

---

M E N U  
S I G N A T U R E

---

**Artichaut de « La ferme de Tauziet »**  
déstructuré,  
crémieux 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 »  
\*

**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**

*Menus TTC & Service compris*



**LES FONDRES**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

---

M E N U  
D É G U S T A T I O N

---

**Œuf des « Délices du potager »**  
taboulé de brocoli à l'estragon et esturgeon fumé  
sabayon au caviar sturia  
\*

**Maigre de ligne de la Criée**  
légumes primeurs, pomme de terre confite à la  
bonite,  
beurre blanc aux œufs de poissons fumés  
\*

**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€

*Menus TTC & Service compris*



**LES FONDRES**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

---

M E N U  
P R E S T I G E

---

**Artichaut de « La ferme de Tazuet »**  
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**  
compoté de céleri branche et algue douce,  
huile d'herbes, consommé

\*

**Bar de ligne de la Criée**  
légumes primeurs, pomme de terre confite à la  
bonite,  
beurre blanc aux œufs de poissons fumés

\*

**Filet de bœuf charolais**  
fumé, pomme de terre & oignons confits, jus corsé  
à la fève de tonka

\*

**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€

*Menus TTC & Service compris*

