



LES FONDRES  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



---

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

---

**Artichaut déstructuré**

crémieux au pineau des Charentes,  
sabayon au miso vinaigré



**Volaille du Bourbonnais**

cuite sur coffre et pochée au foin,  
céleri rave et jus végétal



**Sélection de fromages  
"Le temps d'un fromage"**

*Supplément : 18 €*



**L'abricot dans tous ses états**

confit et mariné, crème reine des prés  
biscuit Joconde, sorbet abricot

Menu en 3 temps : 80 €

Pour l'harmonie de l'expérience le menu  
est servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins : 45 €  
Signé de notre sommelière  
Swann Laporte

Une initiation des saveurs régionales à  
travers trois menus signés  
Mathis Debize et Charly Marc

*Prix TTC & service compris*



LES FONDRES  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



---

M E N U  
D É G U S T A T I O N

---

**L'oeuf parfait**

taboulé de brocolis à l'esturgeon fumé  
sabayon au caviar Sturia



**Poisson de la criée**

laitue de mer, déclinaison de courgettes, praliné de  
bonite, jus à la marjolaine



**Canette de Barbarie**

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"**

*Supplément : 18 €*



**Contraste chocolaté**

nuage de chocolat, caramel miso, gel yuzu,  
tuile de gavotte, glace vanille

Menu en 4 temps : 110 €

Pour l'harmonie de l'expérience le menu  
est servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins : 65 €  
Signé de notre sommelière  
Swann Laporte

*Prix TTC & service compris*



les **FOUDRES**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



---

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

---

**Artichaut 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**

compotée de céleri branche et  
algue dulce



**Homard bleu Breton**

confit au beurre de camomille, pince en tempura,  
radis daïkon et pêches, bisque liée au jus de volaille



**Filet de bœuf du Limousin**

rôti, roulé de pomme de terre et laitue de mer,  
échalote croustillante, jus de viande



**Sélection de fromages**  
"Le temps d'un fromage"

*Supplément : 18€*



**"Arlette"**

gavotte à l'orge, brunoise et nuage de fraise  
sorbet herbacés

Menu en 6 temps : 160 €  
Pour l'harmonie de l'expérience le menu  
est servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins : 95€  
Signé de notre sommelière  
Swann Laporte

*Prix TTC & service compris*