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

Huitre de l'Île et esturgeon de
Gensac la Pallue

en tempura et en gravlax, caviar de chi'a
sauce beurre blanc au saké



Agneau en deux façons

pomme de terre croustillante et chèvre du Poitou
artichaut, sauce au poivre de Timut



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 et d'ailleurs
à travers trois menus signés
Frode Torset et Charly Marc

Prix TTC & service compris

M E N U
D É G U S T A T I O N

Foie gras d'oie
de la ferme de Manicot

au pineau des Charentes,
figue en texture



Truite de Gensac la Pallue

confite au beurre, déclinaison de carottes
sauce au thym citronné



Canette de Barbarie

cuisse en raviole et foie gras, fenouil fondant,
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

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

Foie gras d'oie
de la ferme de Manicot
au pineau des Charentes,
figue en texture



L'oeuf parfait
truffe de saison en deux service ,
jambon de Bayonne, sabayon à la truffe



Saint-Jacques des côtes
nacré, raviole de radis daïkon et homard
sauce au safran charentais



Truite et caviar de Gensac la Pallue
confite au beurre, déclinaison de carottes
sauce au thym citronné



Le bœuf Wagyu
échalotes fondantes et croustillantes,
nuage de pommes de terre, jus de viande



Sélection de fromages
"Le temps d'un fromage"
Supplément : 18 €



"Arlette"
gavotte à l'orge, brunoise et nuage de fraise
sorbet herbacé

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