

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 chïa
sauce beurre blanc au saké



Agneau en deux façons

pomme de terre et chèvre du Poitou, butternut,
champignon de saison sauce au poivre de Timut



"Le temps d'un fromage"

Supplément : 18 €



La figue dans tous ses états

rotie et mariné, crème reine des prés
biscuit Joconde, sorbet figue

80,00 €

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

Accord mets et vins : 45,00 €

*Le chef ne travaillant qu'avec des produits de saison,
ce menu est susceptible d'être modifié*



Prix TTC & service compris

D É G U S T A T I O N

Foie gras d'oie de la ferme de Manicot

au pineau des Charentes,
poire 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



"Le temps d'un fromage"

Supplément : 18 €



Contraste chocolaté

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

110,00 €

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

Accord mets et vins : 65,00 €

*Le chef ne travaillant qu'avec des produits de saison,
ce menu est susceptible d'être modifié*



Prix TTC & service compris

P R E S T I G E

Foie gras d'oie de la ferme de Manicot

au pineau des Charentes, poire en texture



Oeuf parfait et truffe

truffe de saison en deux service,
jambon de Bayonne, sabayon à la truffe



Saint-Jacques des côtes

nacrée, raviole de radis daïkon et tourteau,
pomme verte et grenade, sauce au safran charentais



Homard Bleu

confit au beurre, salsifis fondant
sauce bisque



Le bœuf Wagyu

échalotes fondantes et croustillantes,
nuage de pommes de terre, jus de viande



"Le temps d'un fromage"

Supplément : 18 €



"Arlette"

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

160,00 €

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

Accord mets et vins : 95,00 €

*Le chef ne travaillant qu'avec des produits de saison,
ce menu est susceptible d'être modifié*



Prix TTC & service compris