Les FOUDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

SIGNATURE

Huitre de l'Ile 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 ruche du verger

Parfait glacé au miel, pomme en
déclinaison et bergamote acidulée

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

Les FOUDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DÉGUSTATION

Le Foie gras

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, betterave
fondante, jus brun aux épices douces

"Le temps d'un fromage"

Supplément : 18 €

Eveil chocolaté

Chocolat fondant et craquant aux notes
de Cognac, noisette crémeuse et glacée

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

Les FOUDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

P R E S T I G E

Le Foie gras
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 €

Poire gourmande
Sobacha, poire pochée caramélisée, yuzu

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