



Restaurant Roselières

M enu Gibier 7 & 8 novembre 2026

140€
hors boissons
* 195€
avec accord mets & boissons
(Modifications possibles)

Uniquement sur RESERVATION AVANT LE
MERCREDI 4 NOVEMBRE :

- Le Samedi 7 Novembre 2026 au déjeuner & au dîner
- Le Dimanche 8 Novembre 2026 au déjeuner

Prix nets - Services inclus

Empreintes

Le Colvert

Filet de Colvert mi-cuit aux algues des marais charentais & farci au foie gras de canard, huître grillée & fumée comme une minestrone

Vin de France, Domaine de la Pointe « Clos des Dunes » 2023

Le Sanglier

Pithiviers de sanglier aux herbes fraîches, raviole de céleri boule & branche, jus de sanglier & émulsion verte

AOP Maury Grenat Domaine Pouderoux « Mise tardive » 2023

Le Chevreuil

Filet de chevreuil cuit au sautoir, betterave confite à l'Amère Maritime de chez Disent-elles, sauce Grand Veneur

AOC Pauillac, Fleur de Pédesclaux 2011

Trou Charentais

Le Lièvre

Filet de lièvre à la royale en fraîcheur & garniture végétale

Vin de France, Mathieu Dumarcher « Les vaillants » 2018

La Pomme

Pomme confite à la bière de la microbrasserie Arcatos. Arlette croustillante & caramélisée, sorbet pomme / miel

Bière, microbrasserie Arcatos

Mignardises