



## Roselières

Menu Gibier - 31 janvier & 1er février

# MI

Menu Spécial Gibier

2026

Le menu est disponible uniquement :  
- Le samedi 31 janvier au déjeuner & au dîner  
- Le dimanche 1er février au déjeuner

Prix nets - Services inclus

**130€**  
hors boissons  
**\* 190€**  
avec accord mets & boissons  
(Modifications possibles)

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

Tron 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