

Le Menu de Fêtes

2023 / 2024

149€
219€ avec accord
nests & vins

Prémices

Amuse Bouche

AOP Champagne Soléra - Verzy Grand Cru, Mouzon-Leroux & fils, « L'ascendant »

L'huitre n°2 de chez Papin en gelée d'algues de nos marais.
Chlorophylle de roquette & bouillon iodé aux herbes sauvages.

Vin de France, Les vins jardinés « Les loges » 2019

Le homard bleu cuit au barbecue et sa raviolle de pince à la carotte. Textures de carotte couleur & chanvre charentais. Caviar « Origin » de la Maison Sturia.
Sabayon de bisque de homard bleu.

AOC Rully, Domaine David Lefort « La Chaume » 2019

Le pithiviers de boeuf de la Maraîchine de chez Karl, marmelade de champignons bruns, copeaux de champignons & foie gras.

Vin de France, Château Le Puy « Emilien » 2019

Le trou charentais.

Le cromesquis de Topinette & émulsion laitue. Gel d'herbes fraîches de la ferme de Brouge & croustillant de pinon de pin.

Coque meringuée au combava, marmelade d'agrumes & gel citron jaune.
Sorbet à la liqueur Deljoy & espuma au cédrat du jardin.

AOP Jurançon, « Doux » Château Lafitte 2019

Cylindre croustillant au chocolat Caraïbes 66% de chez Valrhona. Crémeux chocolat à la truffe noire saintongeaise & insert grenade. Sorbet chocolat/grenade.
Rapé de truffe noire.

AOC Rivesaltes Ambré, Vinocéros « Les éternels 1985 »

Douceurs

Restaurant Roselières

Le menu est disponible au dîner le 24 décembre et au déjeuner le 25 décembre 2023. Il est également disponible au dîner le 31 décembre 2023 et au déjeuner le 1er janvier 2024.

Sur réservation uniquement.