



Roselières

24, 25, 31 décembre 2024 & 1er janvier 2025

# Menu de fêtes

## 2024-2025

150€

hors boissons

\* 235€

avec accord mets & vins

Uniquement sur réservation auprès du restaurant.

Des modifications sont possibles concernant l'accord mets & vins

Prix nets - Services inclus

*Prémices*

*Huître, Palourde & Poireau*

L'huître n°1 de Desmoustier & palourde de chez Laugier grillées & fumées au barbecue, jeune poireau confit & caviar Vintage de la maison Sturia.

AOP Champagne, JM Sélèque « Solesence » Extra-Brut

*Homard, Endive & Noix*

Homard de nos côtes cuit au beurre de corail, endive braisée & crudo d'endive rouge, condiment noix des Borderies & endives, sabayon de tête.

AOC Vin d'Alsace Riesling Grand Cru Scherwiller, Domaine Achillée, 2021

*Lapin, Foie gras & Jardin Végétal*

Lapin de Guillaume farci au foie gras & son jardin végétal.

AOC Morgon, Marcel Lapierre 2023

*Trou charentais*

*Chaource, truffe & Noisette*

Fine tartelette, crémeux chaource à la truffe saintongeaise, sorbet au lait noisette truffé.

Vin de France, Le Puy « Emilien » 2019

*Poire & Géranium*

Blanc manger au géranium, marmelade de poire, poire fraîche, crème glacée poire & géranium.

Vin de France, Emmanuel Haget « Prémambules » 2023

*Chanvre & Marron*

Biscuit madeleine façon baba, jus de chanvre, graines torréfiées, crémeux marron & tuile, sorbet céréalière.

AOC Pineau des Charentes, Château de Beaulon « Cuvée Privée » 1985