



# 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

### Canapés

#### Amuse-Bouche

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 « Solessence » 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 Chassagne-Montrachet, Alexandre Moreau 2022

#### Lapin, Foie gras & Jardin Végétal

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

AOC Saint-Joseph, Maison Jean-Baptiste Souillard 2022

#### 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, JF Debourg « L'orée des pierres jaunes » 2021

#### Chanvre & Marron

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

AOC Pineau des Charentes, Château de Beaulon « Cuvée Privée - 30 ans »

### Mignardises