

3 services: 54€

5 services: 69€

7 services: 89€

Amuse-Bouche

Carvi

Céleri & Cynorrhodon

Pigeon Epinard & Noix

Brie de Meanx *
Fruits secs

Miel Yuzu

Laurier

Le menu en 3 services est composé d'une entrée, d'un plat & d'un dessert au choix.

Le menu en 5 services est composé des deux entrées végétales, d'un plat au choix & des deux desserts.

Le menu en 7 services est composé de l'ensemble des plats.

* Le fromage est en supplément dans les menus en 3 & 5 services (11 euros).

Tous les menus sont disponibles en option végétarienne sur demande.

Des menus enfants selon l'âge sont également disponibles auprès de nos équipes.

Prix refs service inclus

Les Roselières de bords de Seudre appellent tout un écosystème, un monde à la base de la vie sur terre. Les petites bêtes, les oiseaux ou enore la qualité des eaux que nous utilisons tous les jours en dépendent. Inspirée de cette roture, ma cuisine s'engage, fait écho à ce qui nous est déjà offert partout autour de nous. C'est une cuisine brute, une cuisine de produit sans artifice.

La subilité des échanges, des textures & des cuissons a pour but de nous faire redécouvrir la nature et plus particulièrement le végétal, au coeur de l'alimentation humaine. Quant à la simplicaté des énoncés, elle fait tout simplement écho à un retour aux sources, celles du grot du produit, rien que du produit. Ne pas dénaturer la nature, rester modeste face à elle. En voilà un challenge.

Il y a également la plus sincère volonté de remettre au coeur de nos assiettes le lien social. Renforcer les liens avec nos producteurs, devenus nos partenaires & amis qui travaillent à respecter cette nature tout en nourissant la planète. J'ai fait le choix, de les mettre elles & eux, au coeur des assiettes. Ainsi, ma cuisine se concentre exclusivement sur ce que vous pourrez trouver à moins d'une cinquantaine de kilomètres du restaurant.

Florian Puglia

Agrifaine

Maison Sturia

Le limage d'Esturgeon Baerii

La botte en : 15 grammes : 45€

30 grammes : 85€

d'Esturgeon Osciètre

La forte en: 15 grammes: 60€

30 grammes : 105€