

Menu de la Saint Sylvestre



Amuse- bouches sur leur 31

Cromesquis de canard des fermiers charentais confit et ketchup de betterave «
Tadjam »
Tartelette de tourteaux, gelée d'agrumes à Houttuynia
Langoustine croustillante, condiment aigre doux à l'orange et Baume de
Bouteville

* * * * *

Mise en Bouche

Crèmeux Dubarry et cappuccino à la truffe

* * * * *

Médailon de foie gras des Fermiers Gastronomes

Chutney de poire au Safran Charentais
Pain toasté miel / noisette / Raisin

Vin blanc : AOP Vouvray moelleux « Grande Année » – Maison Brédif - 2016

* * * * *

Crevettes Impériales des Marais Charentais juste saisies

Risotto crémeux au fenouil, écume au pastis Charentais
Vin blanc : IGP Saint-Guilhem le désert – Mas de Daumas Gassac - 2023

* * * * *

Filet mignon de veau cuit en basse température,

Saucé crème aux morilles de Juillac-le-Coq,

Mousseline de potimarron, palet de butternut et châtaignes des Cévennes

Vin rouge : AOP Savigny les Beaune 1er Cru « Les Lavières » – Louis Chenu -
2022

* * * * *

Sorbet à la caillebotte

Arrosé au Cognac « Folle Blanche XO » - Guy Pinard

* * * * *

Dessert de la Saint Sylvestre

Coque chocolat, poire pochée au miel du Jardin
Crumble à la noisette de Charente, sorbet à la Belle de Brillet
Champagne : AOP Champagne Gosset « Grand Blanc de Blanc »

* * * * *

Truffe Chocolat & Cognac

