

Saint Valentin

Balade en 6 temps à

79€

139€ avec accord
mets & vins

Prémisses à la balade

Amuse Bouche - initiation

1er arrêt - promenade en forêt

Feuille à feuille de céleri boule à la truffe noire saintongeaise, crémeux céleri & sauce hollandaise truffée

AOP Champagne, Maison Mouzon-Leroux & fils « L'Atavique »

2ème arrêt - virée entre mer & marais

Daurade en vapeur d'eau d'huître, huître n°1 pochée, endive braisée au safran charentais, condiment algues de nos marais & endive, émulsion safranée

Vin de France, Les chais du port de la lune « Trompette » 2022

3ème arrêt - échappée en pâturage charentais

Filet de boeuf La Maraîchine de chez Karl, raviole végétale de radis Green Meat aux herbes fraîches, pressé de radis Red Meat, condiment moutarde & jus de boeuf à la moelle

AOC Côteaux Bourguignons, Clarisse de Suremain 2019

4ème arrêt - rafraîchissement

Granité de pétillant charentais, éclat de pamplemousse & extraction de pamplemousse

5ème arrêt - flânerie hors des sentiers

Le vieux comté, mousse de comté, tuile gavotte à l'anis, fraîcheur de fenouil vinaigrette & sorbet anisés

AOC Vin Jaune, Domaine de la Renardière

6ème arrêt - excursion épicée

Blanc en neige à la levure & gingembre, sablé au pain grillé, mousse pain grillé & marmelade de gingembre, glace de pain toasté

AOC Gewurztraminer, Domaine Achillée « Hespéridé » 2021

Douceurs champêtres

Restaurant Roselières

Menu disponible uniquement le 14 février 2024 au déjeuner & au dîner.

Sur réservation.