

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 la qualité des eaux que nous utilisons quotidiennement en dépendent. Inspirée de cette *nature*, ma cuisine s'engage, fait écho à ce qui nous est déjà offert partout autour de nous. C'est une

cuisine brute, de *produit*, sans artifice.

La *subtilité* 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 *simplicité* des énoncés, elle résonne simplement comme un retour aux sources, celles du *goût* du produit, rien que du produit. Ne pas dénaturer la nature, rester modeste face à elle. En voilà un défi.

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 travaillant à respecter cette nature en nourrissant une planète grandissante. J'ai fait le choix, de les mettre elles & eux, au coeur des assiettes. Ainsi, ma cuisine se concentre essentiellement sur ce que vous pourrez trouver à environ une cinquantaine de kilomètres du restaurant.

Florian Puglia

Toutes nos viandes sont d'origine française

3 services : 55€

5 services : 70€

7 services : 90€

Amuse-Bouche

Haricot Vert

Jonchée & Verjus

Tomate

Feuille de Figuiers

Langoustine

Courgette & Amer Maritime

Pintade

Aubergine & Basilic

Crignolle *

Framboise

Abricot

Poivron Jaune

Sarrasin

Flouve Odorante

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 de deux entrées végétales, d'un plat au choix & de deux desserts.

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

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

Tous les menus sont disponibles en option végétarienne sur demande.

Prix nets - Service inclus

