Chai le soir

Menu à 79,00€ hors boissons.

Les Entrées 26,00€

-Les belles langoustines au café, brocolis, gel pamplemousse gentiane, orange sanguine confite à froid.

- Les asperges vertes, crémeux lavande, confits de jaune d'œuf et haddock.

-Le foie gras du Sud-Ouest aux algues de l'ile de Ré, voile de pineau blanc, et gel vin blanc et vermouth Charentais, un pain à la salicorne et coquillages.

LES Plats 44,00€

- Le filet de lotte à basse température, petits pois sabayon noisette.

- L'agneau du Quercy et des Pyrénées :
Le canon rôti, la panoufle aux algues, merguez maison, l'épaule confite en feuille de romaine, harissa douce maison, Breuilh de brebis au chorizo & menthe, gel péquillos/vinaigre, panisse, jus au foin et flouve odorante.

Le turbot farci à la livèche, fondue de poireaux aux morilles de Cognac, coulis de morilles au pineau des Charentes. +15,00€

Les Desserts 18,00€

-Le soufflé au cognac et flambé au Grand Marnier, sorbet orange.

-Le chocolat Valhrona Kalingo grand cru, champignons, persil et confit de citron.
-Sur un sable de sarrazin, mousse pommes granny, confit de cidre et tuile cacao.

Le pain qui vous sera servi est réalisé ici a base de farine bio des céréales du littoral à Marsilly.
Les glaces et sorbets sont fait maison.