

Menu « Dégustation »

Ce menu dégustation vous est proposé pour l'ensemble des convives

Brocoli

Rafraîchi à l'émulsion de parmesan, caviar ébène et croûtons frits

Foie gras de canard

Au Maury et melon Charentais, brioche nature

Thon rouge

En carpaccio, mariné au citron vert, aïoli de mangue et gingembre

ou

Risotto

Au riz Carnaroli et parmesan, râpée de truffe d'été

Demi-homard bleu

Au beurre salé, chou rave glacé, oignons doux et dattes acidulées

Ou / Et *

Selle d'agneau français

A la tapenade, artichauts en barigoule et pommes grenailles

Fraisier

Sur pain de gènes, pistaches et huile d'aneth

ou

Fondant Maison Blanche

Au chocolat « Araguani », recette secrète de J.C.

Menu « Dégustation » 5 plats 95 €

Menu « Dégustation » 6 plats * 125 €

Prix nets, service compris. Le restaurant n'accepte plus les chèques.
L'heure limite de prise de commande est 22h30 et 21h30 le vendredi et samedi.