

Menu Ribaudière 85€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Entrées

Foie gras rôti, légumes au bouillon de poule

Ou

Pomme de ris de veau laqué au jus de betteraves

Patience

Poireau du Poitou, caviar Baeri

Plats

Turbot rôti au beurre d'aromates en écailles de Saint-Jacques

Ou

Filet de bœuf limousin en dégustation



Carte des fromages

Chariot de fromages affinés

Ou

Faisselle de chèvre du Poitou, marmelade de potimarron

Ou

« Espume » de Roquefort, poire infusée au thé noir

Douceur

Raisins

Carte des desserts

Pomme, sablé à l'Espelette 

Ou

Châtaigne, cerises noires, comme un cèpe

Ou

Mangue carotène

Ou

Citron jaune

Ou

Tartelette figue, poire 

Ou

Choco noisette

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

Origine viande VBF : née, élevée, abattue en France

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

