

LE MENU AUBADE GASTRONOMIQUE

La Daurade Royale

En tartare, relevée aux agrumes, bouillon dashi à la citronnelle et sauce soja

ALLERGENES- Poisson, sulfites, soja

Le Foie Gras de Mr Morille

Mariné aux pineaux des Charente et cuit par nos soins, poudre d'harenga fumé, échalotes confites et caramélisées

ALLERGENES- Gluten, lait, sulfites, poissons

Les Noix de Coquille Saint-Jacques

Dorées, betterave cuite au feu de bois et gel citron, pétale de choux, jus de bardes au vin jaune perlé à l'huile d'estragon

ALLERGENES- Mollusques, lait, sulfites

La Noisette de Veau* et la Langoustine

Rôtie au beurre mousseux, langoustine juste saisie, mille-feuille de pomme de terre aux algues de l'île de Ré, jus corsé à la salicorne et émulsion d'une bisque de langoustine

ALLERGENES- Crustacés, lait, sulfites, céleri, gluten

Autour du Citron

Fondant à la noisette, ganache montée au yuzu, condiment aux agrumes, sorbet au citron vert

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, fruits à coque

La Vanille et la Cacahuète

Biscuit moelleux et croustillant praliné à la cacahuète, crème vanillée et glace à la vanille torréfiée

ALLERGENES- Gluten, lait, œufs, arachides, fruits à coque

* Origine France