

Menu de la Saint Sylvestre

Amuse-bouches sur leur 31

Cromesquis d'escargot à l'ail des ours des bords de Charentes

Tataki de filet de bœuf fumé au bois de barrique

Langoustine croustillante, condiment aigre doux à la betterave et Baume de Bouteville

Mise en Bouche

Cappuccino de céleri à la truffe

Pâté en croûte maison au foie gras mi-cuit au Cognac

Échalion du Poitou confit au Pineau des Charentes

Vin blanc : La Cote Grand Cru « Tartegnin » - Mont Le Vieux (Suisse)

Noix de Saint Jacques juste saisie

Crèmeux de topinambour et écume à la truffe

Vin blanc : Condrieu - Les Vins de Viennes (Vallée du Rhône)

Traditionnel Chapon farci en ballotine,

Farce fine à la châtaigne, sauce suprême au foie gras,

Millefeuille de pomme de terre truffé, champignon de Juillac le Coq

Vin rouge : Pommard - Château de Melin (Bourgogne)

Sorbet à la caillebotte

Arrosé à la blanche de cognac

Tartelette au chocolat de la Saint Sylvestre,

Ganache chocolat Ariaga 66%, Chantilly au Cognac,

crème glacée à la noisette de Charentes

Champagne

Mignardises

Canelé charentais au Cognac