

Fêtes des Mères

DIMANCHE 25 MAI

MENU

PREMIER MELON CHARENTAIS

mariné à la verveine

CARPACCIO DE HOMARD

purée à l'ail noir et tomate confite

VOLAILLE BRAISÉE

petits pois à la française, jus de volaille perlé

TARTELETTE AUX FRAMBOISES

parfum de shizo vert

130€ par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.

Menu élaboré par Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015
et Cheffe Claire Santos Lopes.

Mother's Day

SUNDAY, MAY 25

MENU

CHARENTAIS MELON

marinated with verbena

LOBSTER CARPACCIO

black garlic purée and confit tomato

BRAISED POULTRY

French peas, pearl poultry jus

RASPBERRY TARTLET

green shizo

130€ per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.

Menu crafted by Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015
and Chef Claire Santos Lopes.