



*Ce menu est valable les 25/12/18, 01/01/19.
Ce menu est à 78€ par personne ou 98€ par personne avec eau, apéritif festif et accord mets et vins.
Il est disponible à la vente à emporter à 70€ par personne (sans les boissons)*

*En réservant votre table, profitez du tarif préférentiel à notre hôtel,
HÔTEL LIGARO à 300 mètres du restaurant – 150€ /chambre avec petit déjeuner*

Menu de fêtes de fin d'année

Le cocktail de fête et ses canapés

- Velouté de potimarron émulsion d'oranges/Pumpkin & orange cream ©
- Crêpe vonnassienne, saumon fumé et mascarpone/Smoked salmon pancake with cream cheese
- Salade de homard et tourteau au gingembre frais/ lobster and crab salad with fresh ginger

Le napoléon de foie gras de canard et saumon fumé, pineau des Charentes, artichaut et purée de citron confit ©
Layered foie gras and smoked salmon with a pineau des Charente jelly, artichoke and lemon purée

Les St Jacques rôties, pied de cochon truffé, mousseline de panais ©
Roasted scallops, breaded pork trotter with truffle parsnip mash

La poularde farci foie gras et truffe des Charentes,
cèpe grillé, jus de porto truffé ©
*Fattened seasonal chicken stuffed with foie gras & truffle,
grilled Portobello mushroom, port and truffle jus*

Brie de Meaux à la truffe, chèvre Charentais au miel et macadamia,
Roquefort, mesclun et confiture de figues maison ©
*A plate of truffled Brie, local goats cheese with honey and macadamia nuts
Roquefort, served with salad and our own jam*

Le soufflé chaud aux bananes frécinettes, rhum et chocolat
Hot banana and rum soufflé with dark chocolate ice-cream

Le Rose Gabrielle chocolat grand cru, beurre d'agrumes caramel ©
Grand cru chocolate slice 'Rose-Gabrielle' with a caramel & citrus butter

Ludovic & Caroline Merle, ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent de joyeuses fêtes...