



Michelin 2023

## Dimanche 4 juin au déjeuner

### Menu dégustation

Gaspacho de tomate, mozzarella et basilic

### Amuse bouche

Crevette rose, algue au Wasabi  
Magret de canard fumé et melon charentais

- Asperges vertes et mousserons vinaigrette d'herbes fraîches, un oeuf cuit à 63°
- Pavé de bar aux endives fondantes, émulsion de homard
- Médaillon de veau au jus, lentilles crémeuses
- Saint-Nectaire à l'huile de truffe, pain de seigle
- Fraisier crème mousseline à la vanille
- Mignardises et macaron de massiac

**Cocktail Apéritif : Douceur des Bois 8,50€**

**Menue dégustation à 48€** (amuse-bouche, entrée, poisson, viande et dessert)

**Avec fromages 53€**

*Prix nets, taxes et services compris*