

# Fête des mères

26 mai 2024

90€

150€ avec accord mets & vins

## Menu en 6 services

### Prémices

#### Amuse Bouche

Betterave fumée aux épines de pin maritime, crémeux à la betterave iodée, salicorné & caviar Vintage de la maison Sturia  
AOC Macôn-Bray, Domaine de Thalie « Les pierres levées » 2019

Lotte rôtie au beurre safrané, calisson de navet de la ferme de Brouage confit, navet en crémeux & émulsion de tête au safran des Charentes  
Vin de France, Château Le Puy « Marie-Cécile » 2021

Le Pigeon de Guillaume en deux cuissons, artichaut, fraise fermentée & fraîche, jus de pigeon corsé à la guariguette  
Vin de France, Mas Guallar « Résilience d'en Paillol » 2020

#### Trou Charentais

Topinette en syphon tiède, chlorophylle & sorbet à l'oseille  
AOC Anjou Blanc, Thibaut Boudignon 2021

Fine tuile croustillante, mousse légère à la cerise & marmelade de cerise au vinaigre, sorbet à la cerise vinaigrée  
AOP Champagne Verzy Grand Cru, Domaine Mouzon-Leroux « L'incandescent » 2022

#### Douceurs

*Restaurant Roselières*

*Menu de fêtes des mères unique. Uniquement disponible le 26 mai 2024 au déjeuner & au dîner. Uniquement sur réservation.*