



Menu de Noël **Christmas Menu**

(dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre)
(Dinner on 24th and Lunch on 25th)

130,00€ hors boissons / excluding drinks

**Ormeau sauvage rafraîchi au jus de coing, oseille,
céleri branche et huile de cazette**

*Wild abalone refreshed with quince juice, sorrel,
celery, and hazelnut oil*

**Crevettes Impériales des Marais Charentais grillées au charbon,
coriandre et piment doux**

*Shrimps from Charente grilled over charcoal,
coriander and mild chili pepper*

"La truite de l'Eclimont" : cèpes de pays et amandes

Trout from Eclimont creek: local porcini mushrooms and almonds....

**Filet de Biche "Rossini", lentilles du pays Lochois,
pistaches torréfiées et cacao**

*Venison fillet "Rossini," lentils from Loches,
torrefied pistachios, and cocoa*

**Fromages de la maison "Limouzin" aux épices,
légumes "feuilles d'automne" et calamondins de St Genouph**

*Cheeses from Limouzin house with spices,
"autumn leaf" vegetables and philippine lemon from St Genouph*

Le Chenin et la poire

Chenin and pear

Chocolat de la manufacture "Fèves" enfumé au gingembre de Touraine...

Chocolate from the "Fèves" factory smoked with ginger from Touraine...