
M E N U
S I G N A T U R E

Œuf des « Délices du potager »
taboulé de brocoli à l'estragon,
sabayon au caviar Sturia

*

Volaille AOP du Bourbonnais
cuite sur coffre et pochée au foin,
céleri rave,
jus végétal

*

Sélection de fromages d'Annick Saunier*

*

Poire Comice
fraîche et confite, vanille de Madagascar,
arlette croustillante

*Supplément: 18€

Menu en 3 temps: 75€

Accord mets et vins: 40€

Servi pour l'ensemble des convives

Menu végétarien disponible sur demande



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

M E N U
D É G U S T A T I O N

Asperges du Blayais
copeaux de jambon Cecina,
sauce hollandaise au Saint-Germain

*

Turbot sauvage
mariné au curry et rôti,
variation de carottes et berlingots d'épinard,
jus brun

*

Volaille AOP du Bourbonnais
cuite sur coffre et pochée au foin,
céleri rave,
jus végétal

*

Sélection de fromages d'Annick Saunier*

*

Chocolat Valrhona
en texture, sarrasin, gavotte et praliné

*Supplément: 18€

Menu en 4 temps: 95€

Accord mets et vins: 60€



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

M E N U
P R E S T I G E

Artichaut de « La ferme de Tauziet »

en déclinaison, rôti,
crèmeux au pineau des Charentes,
sabayon au miso vinaigré

*

Œuf des « Délices du potager »

taboulé de brocoli à l'estragon,
caviar Sturia

*

Asperges du Blayais

copeaux de jambon Cécina,
sauce hollandaise au Saint-Germain

*

Turbot sauvage

mariné au curry et rôti,
variation de carottes et berlingots d'épinard,
jus brun

*

Mignon de Veau de Bretagne

fumé, espuma de pommes de terre et foin,
oignons confits,
jus au vieux parmesan

*

Sélection de fromages d'Annick Saunier*

*

Collection d'agrumes

crème au fromage blanc, meringue et cresson

*Supplément: 18€

Menu en 6 temps: 140€

Accord mets et vins: 90€

Une initiation des saveurs régionales à
travers trois menus signés Mathis Debize
et Alexandre Mornet



S I G N A T U R E

M E N U

Egg from « Les délices du potager»
broccoli tabbouleh with tarragon,
Sturia caviar sabayon

*

Bourbonnais AOP Poultry
cooked on the breast and poached in hay, celeriac,
vegetal jus

*

Selection of cheese from Annick Saunier*

*

Comice Pear
fresh and candied, Madagascar vanilla,
crispy arlette

*Additional charge: 18€

Menu in 3 courses: 75€

Wine pairing: 40€

Selected menu will be served
for all guests at the table

Vegetarian menu available upon request



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

D E G U S T A T I O N

M E N U

Asparagus from Blayais
Cecina ham,
Saint-Germain hollandaise sauce

*

Savage Turbot
marinated in curry and roasted,
variation of carrots and spinach berlingots,
brown jus

*

Bourbonnais AOP Poultry
cooked on the breast and poached in hay, celeriac,
vegetal jus

*

Selection of cheese from Annick Saunier*

*

Valrhona Chocolate
in various texture, buckwheat wafer and praline

*Additional charge: 18€

Menu in 4 courses: 95€

Wine pairing: 60€



LES FONDRES
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

P R E S T I G E
M E N U

Artichoke « La Ferme de Tauziet »

in various preparations, roasted,
creamy with Pineau des Charentes,
vinegary miso sabayon

*

Egg from « Les délices du potager »

broccoli tabbouleh with tarragon,
Sturia caviar

*

Asparagus from Blayais

Cecina ham,
Saint-Germain hollandaise sauce

*

Savage Turbot

marinated in curry and roasted,
variation of carrots and spinach berlingot,
brown jus

*

Smoked Veal mignon from Brittany

potatoes and hay espuma, candied onions,
aged parmesan jus

*

Cheese selection from Annick Saunier

*

Citrus Delight

cottage cheese cream, meringue and watercress

*Additional charge: 18€

Menu in 6 courses: 140€

Wine Pairing: 90€

*An initiation to local flavors through three menus
crafted by **Mathis Debize** and **Alexandre Mornet***

