

# MENU. | MENÜ.

## ENTRÉE.

Gaspacho de concombre, brunoise de melon charentais, menthe fraîche et son émulsion de tomates confites

\*\*\*

Salade mêlée aux jeunes pousses de printemps, tomates cerises, graines grillées et sa vinaigrette au balsamique blanc

## PLAT PRINCIPAL.

Suprême de volaille sur polenta, sauce aux morilles

\*\*\*

Sauté de légumes de saison, tomates séchées, quinoa, décoction de thym aux agrumes et huile d'olive extra vierge

## DESSERT.

Chantilly de citron aux fruits des bois et son coulis

\*\*\*

Gourmandise de fruits frais infusés au poivre rose et rafraîchie de son sorbet citron

## VORSPEISE.

Gurken-Gaspacho, Melonen-Brunoise aus der Charente, frische Minze und eine Emulsion aus kandierten Tomaten

\*\*\*

Gemischter Salat mit jungen Frühlings sprossen, Kirschtomaten, gerösteten Samen und weißer Balsamico-Vinaigrette

## HAUPTSPEISE.

Geflügelsuppe auf Polenta, Morchelsauce

\*\*\*

Sauté aus Saisongemüse, getrockneten Tomaten, Quinoa, Thymianabkochung mit Zitrusfrüchten und nativem Olivenöl extra

## NACHSPEISE.

Zitronenchantilly mit Waldfrüchten und Coulis

\*\*\*

Gourmandise aus frischen Früchten mit rosa Pfeffer infundiert und mit Zitronensorbet gekühlt