

**La langoustine en kadaïf, croquant de butternut à la braise et velouté crémeux**

Vin effervescent rosé – Grange aux Etoiles, Domaine le Petit Marand

*Allergènes : crustacés, gluten, lait, sulfites*

**Les noix de coquille Saint-Jacques, dorées au beurre de demi-sel , bisque de crustacés légère et rémoulade de légumes anciens à la chair de crabe**

I.G.P Charentais – 2020 «eXtra Ordinaire» Chardonnay, Domaine le Petit Marand

*Allergènes : mollusques, lait, crustacés, sulfites, céleri, moutarde, œuf*

**Le bœuf Wagyu\* à la braise, crème aigre douce, carotte fane et mousseline, jus de viande à l'oignon rôti**

I.G.P Charentais – 2016 «eXtra Ordinaire» Merlot, Domaine le Petit Marand

*Allergènes : lait, céleri, moutarde, œuf, sulfites, gluten*

**Granité de pomelo rose et menthe fraîche déglacé à la vodka**

*Allergènes : Absent*

**La figue cuite au porto , ganache au chocolat noir «Valrhona»**

**Tuile au sésame torréfié et glace au grue de cacao**

Vieille réserve – Pineau de mon grand-père

*Allergènes : sulfites, lait, soja, gluten, lait, œuf, sésames*