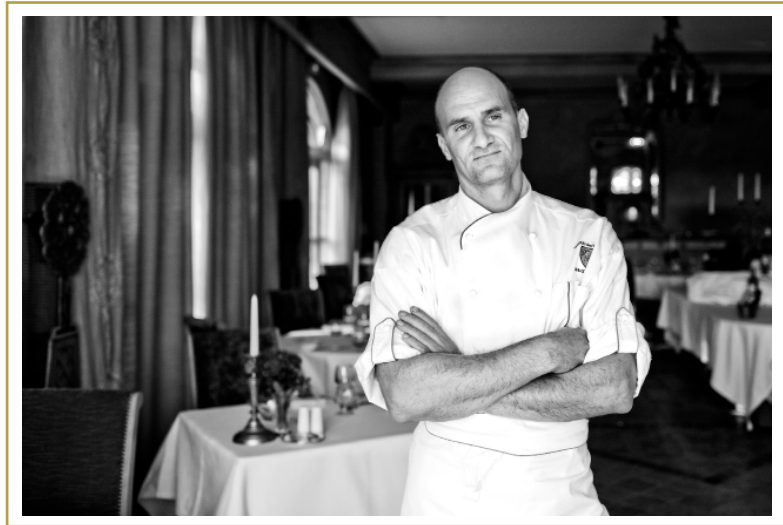


«En cuisine, il faut créer sa propre identité et c'est cela le plus dur! Au début il faut reproduire mais pour avancer, il faut construire sa personnalité : je m'appuie sur les saisons et sur mes fidèles producteurs, amoureux comme moi de la qualité.»

*Didier
Casagrande*



— Les Fresques —

Le Chef Didier Casaguana aime cuisiner les produits qu'il découvre ; chasseur, amoureux des produits de terroir, nous retrouvons dans tous ses plats son esprit et son caractère, qu'il partage avec son équipe des Fresques au Château des Vigiers.

Homme de la terre, ce sont les produits de saison et les gibiers qui l'inspirent et rendent hommage à ses origines.

Il cuisine des produits frais, locaux et du terroir mais totalement revisités à sa façon.



Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets en Euros 2016.

— Côte Carte —

ENTREES

Ris de veau braisé et escalope de foie gras poêlée, tout autour de la betterave bio du «Bois du Roc»
36 €

Langoustines bretonnes rôties, premiers fenouils et mangue à cru, pulpe de citron vert
36 €

L'alliance entre le caviar «Prunier» de Montpon et l'huître «Ostra-régal», sorbet Péchalou
36 €

Salade de Homard bleu et foie poêlé, fraises Gariguettes, réduction rubis
39 €

POISSONS

Dos de Maigre de ligne doré sur peau, barigoule de légumes et fumet de racines turmeric
38 €

Turbot breton de chez «Jo» rôti, crème de céleri au beurre de noisettes et pistaches torréfiées
42 €

VIANDES

Boeuf «Blonde d'Aquitaine» en deux versions autour de la betterave du «Bois du Roc»
42 €

Pigeon entier de chez «Mr Linant» en cocotte, premières cerises et pain d'épices
40 €

Carré d'agneau au sautoir en croûte de pralin, cannellonis gourmands et jus citron confit estragon
42 €

Grenadin de filet mignon de veau au sautoir, girolles de Dordogne et crème d'échalotes
42 €

FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois
18 €

DESSERTS

Rencontre d'un chocolat Grand Cru «Andoa» et de l'Acacia
18 €

Comme une tartelette de fraise acidulée, fraîcheur basilic
18 €

La cerise, de la chair au noyau
18 €

Clin d'oeil de «Thomas»
20 €

— Ballade de saison —

ENTREE

Minute de Cabillaud, aigrette de saison et fraîcheur printanière

PLAT

Râble de lapereau et jeunes légumes au sautoir, jus à l'estragon

DESSERT

Les agrumes, la meringue et la noix de coco

49 €

(Sauf le samedi soir et jours fériés)

— Menu Gourmet —

ENTREE

Escalope de foie gras de canard poêlée, premiers cassis bio
et sorbet Saint-Sarlape de mon ami «Jacky»

ou

Marinière de Merlu de ligne et Langoustine bretonne rôtie, framboises
et jardin de légumes du «Bois du Roc»

PLAT

Dos de Maigre de ligne doré sur peau, barigoule de légumes et fumet de racines turmeric

ou

Pintade fermière rôtie à l'abricot et à la sauge, française de petits pois
et fèves au pamplemousse

DESSERT

Rencontre d'un chocolat Grand Cru «Andoa» et de l'Acacia

ou

Comme une tartelette fraise acidulée, fraîcheur basilic

65 €

Tout changement au menu implique un supplément.

— Menu Découverte —

Ris de veau braisé et escalope de foie gras poêlée, tout autour de la betterave bio du «Bois du Roc»



L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra-Régal »,
sorbet Péchalou



Pigeon de chez «Monsieur Linant» en cocotte, premières cerises et pain d'épices



Fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois



La cerise, de la chair au noyau

85 €

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)

— L'esprit du Chef —

Le Foie gras & le Homard



Le Caviar & l'Huître



Le Safran & la Langoustine



Les Verjus & le Turbot



La Noix & le Veau



Fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois



Clin d'œil de « Thomas »

105 €

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)