



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

Entrée, plat, dessert / 3 courses **46€**

Entrée, plat, fromage, dessert / 4 courses **58€**

Accord mets et vins du menu la carte. Service en trois verres de 10 cl, 28€ par personne

To accompany your menu, chose the wine option. 3 glasses (10 cl) at 28€ per person

LA CARTE

ENTREES

St Jacques	rôties, bacon grillé, crème petit pois frais <i>roasted scallops wrapped in bacon, chilled pea cream</i>	31€
Tourteau	Matignon de tourteau, pomme-céleri, roquette et parmesan <i>crab 'Matignon', apple and celery, rocket salad and parmesan</i>	31€
Foie gras	terrine gourmande de foie gras, chutney d'ananas, crumble de pain d'épices <i>foie gras terrine, pineapple chutney, gingerbread crumble</i>	26€
Asperges	blanches juste cuites, saumon fumé et caviar de hareng œuf poché et sucs d'oranges <i>white asparagus, smoked salmon, poached egg and orange jus</i>	28€
Lotte	pressé au jus de homard, légumes rôtis, et aromates <i>monkfish terrine with lobster jus, roast vegetables and garden herbs</i>	28€



PLATS

Les poissons de nos cotes	grillés sur la peau, asperges et shiitake sauce jarnacaise au pineau des Charentes <i>selection of local fish grilled, served with asparagus and shiitake mushrooms, Pineau des Charente sauce</i>	31€
Cabillaud	cuisinée meunière, pomme grenaille à l'ail confit moules du pays au safran, amandes et persil plat <i>fresh cod panfried in butter, baby garlic potatos, saffron mussels toasted almonds and parsley</i>	32€
Encornets	juste grillés, sur un risotto à l'encre de seiche, crème de petit pois et roquette <i>grilled baby squid, sepia ink risotto, pea and rocket cream</i>	29€
Veau	en roulade farcie comté, basilic et tomates confites, sauce porto, petits légumes de saison <i>veal escalope rolled and stuffed with Comté cheese, fresh basil and sundried tomatoes, Porto sauce, seasonal vegetables</i>	32€
Bœuf	Le filet grillé et fumé aux aiguilles de pin mousseline de purée maison à l'aillet <i>pine-smoked, grilled beef fillet, potato mash with garlic scallions</i>	33€
Agneau	Le carré d'agneau, fèves et légumes au jus de cuisson quinoa, abricot confit et herbes potagères <i>rack of lamb, vegetables cooked in meat juices, quinoa with candied apricot and garden herbs</i>	31€



FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés de nos régions, confitures maisons 16€
Cheeseboard, fresh and aged cheeses with homemade jams

DESSERTS

Soufflé Cognac	glacé avec mandarine et nougatine, meringue croquante, coulis abricot <i>ice-cream cognac soufflé with mandarine, nougatine and crunchy meringue pieces, served with an apricot coulis</i>	15€
Rose Gabrielle	le trois chocolats grand cru, signature maison sauce chocolat et glace vanille <i>grand cru chocolate cake, served with chocolate sauce and vanilla ice-cream (the Chef's daughters' favourite !)</i>	15€
Fraises et framboises	en nage, infusées verveine fraîche, sorbet framboise <i>fresh raspberries and strawberries infused with lemon verbena, served with a raspberry sorbet</i>	
Ananas	Eton mess, ananas-mangue rôtis, coulis maracuja, crème fouettée vanille <i>pineapple and mango Eton mess, passion fruit coulis and whipped vanilla cream</i>	15€
L'indécis	trois desserts de la carte en accompagnement <i>pick 3 desserts and enjoy them in smaller portions</i>	15€