



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 47€

4 Plats aux choix / 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

Les chipirons	grillés, farcis fine ratatouille de saison, piquillos crémeux de petits pois et roquette <i>tender grilled baby squid stuffed with ratatouille and peppers, cream of pea and rocket salad</i>	29€
Les coquillages	ceviche de moules, gambas et St Jacques, citron vert et coriandre fraîche, gaspacho de tomates <i>chilled mussel, prawn and scallops ceviche with lime and coriander, served with a tomato gaspacho</i>	28€
Le foie gras	terriner gourmande de foie gras, chutney de fruits secs et rhubarbe, pain d'épices et poires pochées pineau <i>Foie gras terrine, fruit chutney, gingerbread and poached pear</i>	28€
Le canard	servit en carpaccio, huile de noix de notre régions Roquette -cramberries séchés, melon au pineau des Charentes <i>duck carpaccio with walnut oil, served with rocket salad, dried cranberries and melon marinated in pineau des Charentes</i>	27€
La fleur de courgette	farci au crabe et homard, aromates crème de homard au cognac et estragon <i>courgette flower stuffed with crab and lobster, in a creamy lobster sauce with cognac and tarragon</i>	29€



PLATS

Le St Pierre	grillé sur la peau, croute herbes potagères et ail confit, risotto de quinoa et abricot confit <i>grilled John Dory with a garlic and herb crust, quinoa risotto with candied apricot</i>	33€
La lotte	juste rôti, infusion de cardamome au chardonnay, petits légumes de saison et herbes fraîches <i>roast monkfish in a cardamom and Chardonnay infusion, seasonal vegetables and fresh garden herbs</i>	32€
La cote de veau	en croute de persil et ail, crème de cèpes et bolets, shiitakes, purée à la truffe d'été <i>veal chop in a garlic and parsley crust, creamy mushroom sauce, served with summer truffle mash</i>	34€
Le bœuf	le filet grillé, réduit de pommerade aux échalotes pomme frites de patate douce cuites à la graisse de bœuf <i>grilled beef fillet in a red wine and shallot sauce, served with homemade sweet potato fries</i>	33€
L'agneau	les cotes grillées, romarin du jardin fèves, panais et romanesco <i>grilled lamb chops with rosemary, served with fava beans, parsnip and romanesco cabbage</i>	31€



FROMAGE

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

DESSERTS

- Le pavlova 15€
nectarine pochée, confite au sucre cassonade,
sorbet verveine
nectarine pavlova with a verbena lemon sorbet
- Le Rose Gabrielle 15€
signature maison, les trois chocolats grand cru,
glace liqueur au cognac Braastad
Grand cru chocolate cake, served with Braastad cognac ice-cream
- La noix de coco 15€
servit en crème brûlée, mangue et ananas au Grand Marnier
coconut crème brûlée, fresh mango and pineapple in Grand Marnier
- Les fraises 15€
à l'huile d'olive, glace crémeuse aux noix de chez nous
tuiles agrumes
fresh strawberries with olive oil, creamy walnut ice-cream and citrus crunch
- Les griottes 15€
feuille à feuille au Grué, griottes et crémeux citron yuzu
glace vanille
*Layers of chocolat crunch filled with amarena cherries
and a yuzu lemon cream, vanilla ice-cream*
- L'indécis 15€
trois desserts de la carte en accompagnement
pick 3 desserts and enjoy them in smaller portions