



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>Grilled baby squid stuffed with ratatouille and peppers, cream of pea and rocket salad</i>	29€
La St Jacques	rôtie, marinade minute au combawa, patate douce pomelos et poivre de Timut <i>roasted scallop with a combawa marinade, sweet potato, grapefruit and Timut pepper</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 saumon	cœur de saumon façon gravlax, baies de goji sucs d'oranges, salade de fenouil et cranberries séchés <i>salmon gravlax, goji berries, fennel salad and cranberry</i>	27€
Les asperges	vertes et blanches pochées, sauce mousseline citronnée pignons de pin grillés, œuf de caille <i>green and white asparagus poached, lemon sauce, grilled pine nuts and quail egg</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 garlic and herb crust, quinoa risotto with candied apricot</i>	33€
Le cabillaud	juste rôti, jus de carottes frais maison et orange sanguine, petits légumes de saison <i>Roasted cod with carrot and orange, seasonal vegetables</i>	32€
Les ris de veau	cuisinés meunière, mousseline de purée maison <i>Sweetbreads cooked in butter and served with whipped potato</i>	34€
Le bœuf	le filet grillé, asperges et shiitakes pomme château cuite à la graisse de bœuf <i>grilled beef fillet, asparagus and shiitake mushrooms, chateau potatoes cooked in beef fat</i>	33€
L'agneau	cuit basse température, romarin cocotte de topinambour, champignons de saison et fèves <i>slow roasted spring lamb with rosemary, seasonal mushrooms, Jerusalem artichoke and fava beans</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 soufflé chaud 15€
noix de coco, chocolat blanc, sorbet framboise
Hot coconut and white chocolate soufflé, raspberry 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 banane 15€
le nem banane, maracuja, mangue et ananas
Hot banana fritter with passion fruit, mango and pineapple

Les fraises 15€
en nage à la verveine citron, sorbet citron
Fresh strawberries in their juice, lemon sorbet

La passion 15€
le classique tiramisu maracuja, sorbet passion
et opaline agrume
Passion fruit tiramisu and sorbet, citrus crunch

L'indécis 15€
trois desserts de la carte en accompagnement
pick 3 desserts and enjoy them in smaller portions