



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

Entrée, plat, dessert /3 courses 47€

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, pied de porc truffé maison et pané, mousseline de panais a l'huile de noisette <i>roasted scallops, breaded pork trotter with truffle parsnip mash with hazelnut oil</i>	29€
Potimarron	velouté de potimarron et châtaignes croquette de canard confit, oignons rouges et pignons de pins, <i>cream of pumpkin and chestnut, shredded duck croquette, red onions and</i>	28€
Foie gras	terrines gourmande de foie gras, fondant d'artichaut mariné, haricot vert <i>foie gras terrine, marinated artichoke and green bean</i>	28€
Saumon	classique fumé par nos soins, condiments confits sucs d'oranges, pomme de terre à l'huile d'argan <i>Our own home smoked salmon with boiled potato and argan oil</i>	27€
Cèpes	ravioles farcies aux cèpes, jus de volaille corsé <i>Ravioli stuffed with Portobello mushroom, in a chicken stock</i>	29€



PLATS

Flétan	grillés sur la peau, gnocchi maison basilic et herbes potagères champignons infusé au pineau des Charentes <i>grilled halibut, homemade gnocchi with basil and garden herbs, mushrooms infused with pineau des Charentes</i>	33€
Gambas	risotto crémeux aux cèpes et coquillages <i>pan seared gambas served with a creamy portabello mushroom risotto</i>	32€
Encornets	juste grillés, spaghetti à l'encre de seiche, <i>grilled baby squid served with sepia ink spaghetti</i>	31€
Ris de Veau	cuisiné meunière, mousseline de purée maison <i>Sweetbreads cooked in butter and served with whipped potato</i>	34€
Bœuf	Le filet grillé et fumé aux aiguilles de pin choux rouges confits <i>pine-smoked, grilled beef fillet, red cabbage with spices</i>	33€
Poulet fermier	cuit basse température, farci foie gras et truffe légumes anciennes <i>slow roasted farm chicken stuffed with truffle and foie gras, old fashioned vegetables</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 chaud	bananes flambées au rhum, chocolat grand cru Glace liqueur au cognac Braastad <i>Hot banana and rum soufflé with dark chocolate icecream</i>	15€
Rose Gabrielle	signature maison, les trois chocolats grand cru, 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€
Citron	la tarte au citron maison, meringuée <i>Homemade lemon meringue pie</i>	15€
Poire	en nage, infusées cassis pineau, sorbet pêche de vigne <i>Pear mulled in blackcurrent and pineau, peach sorbet</i>	15€
Pistache	le classique tiramisu pistache, framboise et opaline agrumes <i>Classic pistachio and raspberry tiramisu</i>	15€
L'indécis	trois desserts de la carte en accompagnement <i>pick 3 desserts and enjoy them in smaller portions</i>	15€