



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 48€

4 Plats aux choix / 4 courses 59€

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

La truite	servi en carpaccio mariné aux herbes potagères, œuf de truite fumé salade de pomme Granny Smith et goji, <i>trout carpaccio marinated with garden herbs, smoked trout caviar, apple and goji berry salad.</i>	29€
La lisette	tartare, huile d'argan, ciboulette et pompadour <i>makereel tartare, argan oil, chives and potatoe salad</i>	28€
Le foie gras	pressé de foie gras, artichaut et poire confite chutney d'ananas et mangue <i>Foie gras terrine with candied artichoke and pear, pineapple and mango chutney</i>	28€
Le cabillaud-betterave	carpaccio de betterave de couleur, rilette de cabillaud poché aillet, tomates confites et citron vert <i>beetroot carpaccio with cod rilette, sundried tomato and lime</i>	26€
Le crabe	salade de crabe aux agrumes, coriandre fraiche et combava œuf de truite <i>crab salad with citrus flavours, coriander and combava, trout caviar</i>	29€



PLATS

Le lieu jaune	servit en cocotte, nage de coquillages aux légumes de saison fenouil et pomme grenaille <i>Fish pot with "lieu jaune" in a shellfish sauce, seasonal vegetables and baby potatoes</i>	31€
Les St Jacques	rôties, risotto crémeux aux petits pois, craquant de parmesan <i>Roast scallops with a pea risotto and parmesan cheese crunch</i>	32€
Le veau	les ris de veau cuits au beurre moussieux, crème d'estragon et bolets, purée maison truffonade <i>veal sweetbreads cooked in butter, tarragon cream and bolet mushrooms, truffled potato mash</i>	34€
Le bœuf	le filet de bœuf grillé au pommerade et échalotes pleurotes et pois sugar snap <i>grilled beef filet in a red wine and shallot sauce, oyster mushrooms and sugar snap peas</i>	33€
L'agneau	noisette farcie fine gourmande aux champignons et abricots secs fèves <i>Tender lamb stuffed mushrooms and dried apricot, served with 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 cocktail dessert 15€
Chambord, Baileys, Frangelico, crème, noisettes torréfiées
Fruit of the forest dessert cocktail

La banane et rhum 15€
baba bouchon punché au rhum et orange infusé
glace maison banane flambée
rum and orange baba, homemade flambayed banana icecream

Le chocolat Ariaga 15€
signature maison, servit fondant,
glace liqueur au cognac Braastad, tuile au gruée
*Hot chocolate cake with a creamy fondant centre,
cream of cognac ice-cream*

La mangue fraîche 15€
façon melba, sorbet passion
tuiles agrumes,
mango melba with passion fruit sorbet and citrus crunch

La noix de coco 15€
œuf au lait grand mère au citron vert et noix de coco, gros sucre,
speculos grillés
creamy custard dessert with coconut and lime flavours and speculos crumb

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