



RESTAURANT DU CHÂTEAU

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

### ENTRÉES

St Jacques	rôties, crème de lentilles, lard paysan croustillant, boudin blanc médaille d'or Mr Cormier, éclats de châtaignes torréfiées <i>roasted scallops, lentil cream, crispy bacon, white pudding</i>	31€
Homard	en salade, tourteau frais, goma wakamé, anguille fumé, <i>lobster &amp; crab salad, goma wakamé seaweed, smoked eel</i>	31€
Huîtres	par 6 ou 9, Marennes d'Oléron N°3, beurre d'algues, rillettes de Mr Cormier <i>Marenne oysters, seaweed butter, pork rilette</i>	19€ ou 26€
Canard	fumé maison, en carpaccio, Matignon d'avocat noisette, Roquette, Parmesan, pignons de pin torréfiés <i>smoked duck carpaccio, avocado, hazelnut, rocket salad with parmesan and toasted pine nuts</i>	28€
Raviole	parmesan affinés 24 mois, crémeux de maïs, huile de basilic <i>Parmesan raviole, cream of sweetcorn, basil oil</i>	28€
Foie gras	poché au Pineau des Charente, gelée de mout de raisin, abricot sec et noisettes torréfiées <i>foie gras poached in Pineau, grape juice jelly, torrifed hazelnuts</i>	28€



## PLATS

Maigre	grillé sur la peau, fenouil, pois gourmands, tomates cerises du jardin, ceviche de moules au safran <i>grilled seabass, fennel salad, peas, cherry tomato</i>	31€
Lieu jaune	juste saisi, peau croustillante, carottes aux épices, Ail noir confit et jus de clémentine réduit <i>yellow pollock, spicy carrot, roasted black garlic, clementine jus</i>	29€
Encornets	juste grillés, sur un risotto à l'encre de seiche, crème de persil plat et roquette <i>grilled baby squid, black ink risotto, parsley cream</i>	29€
Veau	Ris de veau de Corrèze, roussis au beurre salé, mousseline de petits pois, fèves aux herbes potagères <i>veal sweetbreads in butter, pea purée, fava beans</i>	31€
Bœuf	de chez Combas, fumé aux aiguilles de pins, purée maison aux truffes, échalotes confites, jus de cuisson <i>pine smoked beef filet, truffle mash, caramelised onions, jus</i>	33€
Caneton	la poitrine au poivre de Timut, le salmi de cuisse au foie gras, légumes racines, betterave confite, pommes Maxime farcies shiitake et truffonade <i>duckling breast with Timut pepper, leg stuffed with foie gras, root vege, potato 'Maxime' stuffed with mushrooms and truffle</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	dessert signature de la maison, au pain d'épice, glace au caramel beurre salé <i>hot gingerbread soufflé with salted caramel icecream</i>	15€
Orange	moelleux, crème à la fleur d'oranger, Grand Marnier, et oranges fraîches <i>tart filled with orange blossom and Grand Marnier cream, topped with fresh orange segments</i>	15€
Chocolat	Valrhona nyangho, noix de pecan cantonaise caramélisées coulis de cerises, meringue croquante <i>Rich chocolate slice, caramelised pecans, meringue, cherry coulis</i>	15€
Mirabelle	crêpes Suzette à la mirabelle, flambées à l'eau de vie de mirabelle, glace au fromage blanc <i>flambéed pancakes with mirabelle plums, cream cheese ice cream</i>	15€
L'indécis	Trois desserts de la carte en accompagnement <i>Pick 3 desserts and enjoy them in smaller portions</i>	15€