



La Carte du Restaurant du Château

Créer votre propre menu parmi les mets proposés.

Create your own menu.

3 plats /3 courses 44€

4 plats /4 courses 53€

5 plats/5 courses 59€

Pour accompagner votre menu, choisissez la formule avec vins : suppl. 17€ à 28€

To accompany your menu, chose the wine option: suppl. 17€ to 28€

Je vais commencer par...

Starters

Le homard et tourteau en salade, Matignon de mangue et passion ©

Lobster and crab salad with fresh mango and passion fruit 28€

La raviole de foie gras frais de canard, réduction de Pineau des Charente et shiitake ©

Duck foie gras ravioli with a Pineau reduction and shiitake mushrooms 31€

ou/or

La truite en carpaccio d'aromates, salsa de tomates confites et concombre, huile de tournesol de notre région ©

Trout carpaccio, cucumber and tomato salsa in locally produced sunflower oil 31€

ou/or

Les St Jacques fraîches saisies, velouté de Marennes au safran de pays ©

Seared scallops with Marenne cream and local saffron 29€

ou/or

La cocotte gourmande de crustacés au jus de homard infusé au basilic thaï ©

Individual shellfish casserole with lobster jus and Thai basil 32€



La Carte du Restaurant du Château

...ensuite j'aimerais...

Main course

La belle lotte grillée au lard paysan, risotto crémeux aux langoustines,
sucrs de carapaces au cognac ©

*Monkfish wrapped in bacon and grilled, creamy langoustine risotto,
shellfish jus with cognac 35€*

ou/or

Le cabillaud en croute de truffes, écrasé de pomme de terre à l'huile de chorizo et asperges ©

Fresh cod in a truffle crust, smashed potato with chorizo oil and asparagus 32€

ou/or

La souris d'agneau confite au romarin et ail doux, polenta crémeuse aux petites olives ©

Slow roasted knuckle of lamb with garlic and rosemary, creamy polenta with baby olives 35€

ou/or

Le filet de bœuf grillé au romarin, truffe des Charentes,
réduit de pommerade, légumes de saison ©

*Grilled filet of beef with rosemary, local truffle
and Pommerade red wine jus, served with seasonal vegetables 35€*

ou/or

La poitrine de veau fermière farce fine abricots confits et noisette,
jus corsé de volaille, pomme grenailles ©

*Veal stuffed with candied apricot and hazelnuts, rich chicken jus,
roasted baby potatoes 36€*

...je prendrai bien du fromage.... *Cheese*

Les fromages frais et affinés de nos régions ©

A selection of french cheeses from the different regions 16€



La Carte du Restaurant du Château

...j'ai envie d'une petite douceur...

Desserts 15€

Les fraises et framboises fraîches, émulsion de speculos
Fresh strawberries and raspberries with spicy speculos emulsion

ou/or

L'abricot bergamote, biscuit noisette
Apricot with bergamot and hazelnut biscuit

ou/or

Le Chocolat grand cru Valrhona et son cœur framboise ©
Grand cru chocolate gateau with raspberry centre

ou/or

Le soufflé chaud à l'orange confite et Grand Marnier
Hot orange and Grand Marnier soufflé

ou

L'indécis (trois desserts de la carte en accompagnement)
*Can't decide which dessert to choose? Then pick 3
and enjoy them in smaller portions*

*Un Irish ou French coffee pour terminer ?
How about an Irish or French coffee to finish? 7€*

Restaurant du Château
Service Traiteur
et hôtel de charme,
*le Ligaro ****

Né d'une famille de restaurateurs, j'ai grandi 'autour de la table'. Aujourd'hui, je suis heureux de vous inviter à ma table - l'éloge d'**une cuisine simple**, conjuguant **qualité de produits et créativité**.

Mon aventure, Restaurant du Château, restaurant & traiteur, a commencé en 2004 et s'est poursuivie avec l'ouverture de l'hôtel de charme, le Ligaro, en 2013.

Toute mon équipe et moi-même sommes heureux de vous accueillir aujourd'hui dans nos établissements et nous vous remercions de votre fidélité.

I grew up in my Grandmother's and then my parents' restaurant kitchen. Today, it is my pleasure to welcome you to my own restaurant to taste my cooking – a simple blend of fresh, quality products and a touch of creativity!

My adventure with the Restaurant du Château, restaurant & catering service, began in 2004 and continued with the creation of the Ligaro boutique hotel in 2013.

My team and I welcome you today and thank you for being with us.

Ludovic Merle