



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

EN PLAT A EMPORTER

LES ENTREES

14€

- Le canard servie en carpaccio fumé par nos soins, salade de lentilles confites à l'huile de truffe,
- Les St Jacques rôtie au beurre des Charentes, herbes potagères Pompadour et févettes
- Les asperges pochées, frottées au citron vert, carpaccio de saumon fumé, artichaut et main de boudha de Christophe

LES PLATS

19.50€

- La Lotte risotto crémeux au parmesan et coquillages courgettes grillées
- Le veau les ris de veau cuits au beurre moussoux, crème d'estragon et bolets, mousseline de pomme de terre à la truffonade
- L'agneau la souris confite au pommerade et échalotes infusion de romarin, coco à l'huile de noix

DESSERTS

9€

- La figue le pain perdu brioché vanille aux figues, glace vanille
- Le chocolat le rose gabrielle chocolat grand cru Valhrona, glace au cognac
- La pomme-amandes la tarte fine pommes-amandes, gros sucre et son sorbet william