



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix /3 courses 52€

4 Plats aux choix /4 courses 65€

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

LES ENTREES

22€

- | | |
|---------------|---|
| Le canard | pressé gourmand de foie gras de canard maison et canard grillé, Cacahuètes et pickles de courgettes, pain aux abricots. |
| St Jacques | servit en terrine, chou pomme, combawa et pousses d'épinard, Marinade de moules marinières. |
| Les Chipirons | snackés, ail doux, crème de pistou gingembre confit |
| Les Huitres | servit au naturel, vinaigre échalotes, beurre salé, perles de citron
Petit pâté au cognac |
| Le végétal | napoléon de betterave, courgettes grillées, caviar d'aubergines
Chèvre de la région, compotée de tomates fraîches du jardin. |

LES PLATS

31€

- Le Merlu** cuisinée aux coquillages et safran
Croute d'herbes, fenouil à l'orange
- Le Bar** juste grillé sur peau, risotto crémeux cuit au jus de homard, lentilles confites
- Le Veau** bavette d'ailou grillée, crème de cèpes flambés au cognac, noisettes
Pâtisson du jardin
- Le Bœuf** le filet de bœuf cuit sur pierre de lave,
Réduit de pommerade aux échalotes confites
Mousseline de pomme de terre à la truffonade
- L'agneau** les cotes d'agneau, jus court aux abricots confits, champignons et persil
purée de panais aux herbes fraîches
- Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricot confit moelleux et raisins

15€

DESSERTS

15€

- Le Grand Marnier** omelette norvégienne maison, vanille bourbon et rhum raisins
Flambée devant le client
- Le chocolat** le Rose Gabrielle chocolat grand cru Valrhona, glace crème de cognac
Braastad, croquant noisette
- Les Abricots** rôtis au romarin et gros sucre, croustillant amandes noisettes.
- Les crêpes fines** gâteau de crêpes fines, beurre d'agrumes et Deljoy,
Sorbet abricot ginger beer
- Les framboises** le pavlova citron vert, chantilly maison
opaline de grué torréfié