



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

## LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 57€

4 Plats aux choix / 4 courses 68€

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

24€

Le saumon

le Matignon de saumon mi cuit à l'aneth, véritable soupe de poissons, crabes et langoustines, pain maison à l'anis, tuile de gruyère et rouille au safran

Le foie gras

le pâté en croute impériale, foie gras et canard du Sud-Ouest mariné au Cognac Raynaud VSOP

Abricot-noisette, confit d'oignon au pineau et fleur de capucines

Le Haddock

le carpaccio de haddock fumé, fleur de céleri confit au romarin, pompadour et son œuf poché de chez Malakoff (Pierre Sardin)

L'avocat-noisette

Matignon d'avocats à l'huile de noisettes grillées, magret de canard salé, fumé par nos soins, roquette et tomates confites

La truffe et l'œuf

les œufs frais de chez Malakoff en fine omelette à la truffe, vieux comté et roquette

## LES PLATS

34€

- Le Bar** le filet de bar rôti sur peau, risotto crémeux petits pois et fèves, jus de coquillages au safran
- Les encornets** les encornets grillés, pâte à l'encre de seiche et fine ciboulette, caviar de tomates confites et salade de courgette en tagliatelle
- La joue de bœuf** la joue de bœuf confite au merlot et romarin, purée de patate douce, lait de coco
- La pintade** la pintade fermière farcie foie gras et truffe, écrasé de pomme de terre aux cèpes et persillade
- Le Bœuf** le tournedos de bœuf grillé, sauce aux poivres, frites allumettes maison, la fine fleur des anges, fleur de sel au XO cognac

### L'incontournable du restaurant (uniquement à la carte)

- Les ris de veau** Les ris de veau cuit au beurre des Charentes

## DESSERTS

15€

- Les Fromages** Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots confits moelleux et raisins
- Le Tiramisu** le classique tiramisu, café et amaretto, sorbet café
- Le chocolat Valhrona** le Rose Gabrielle, glace crème de cognac, croquant noisette
- La vanille** la crème brûlée vanille et glace vanille bourbon
- L'orange et le citron** le Gros baba punché au Deljoy, granité de Deljoy et son coulis passion
- Le coco-caramel** le moelleux coco caramel et son sorbet maracuja