



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

## LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 48€

4 Plats aux choix / 4 courses 59€

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

19€

- |                |  |
|----------------|--|
| Le canard      | pressé de canard et foie gras aux figues sèches et abricots confits, salade de lentilles confites à l'huile de truffe, |
| Les St Jacques | rôtie au beurre des Charentes, herbes potagères<br>Risotto crémeux parmesan et fèves                                   |
| Les tomates    | de couleur du jardin, frottées au citron vert, carpaccio de saumon fumé, artichaut et main de bouddha de Christophe    |
| Le tourteau    | Matignon d'avocat coriandre fraîche, suprême d'orange et œuf de truite fumé  |

## LES PLATS

31€

- La lotte  
écrasée de pomme de terre au gingembre confit  
Courgettes grillées, beurre blanc au pineau des Charentes
- Le veau  
les ris de veau cuits au beurre mousseux, crème d'estragon  
et bolets, mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Boeuf  
le filet de bœuf cuit sur pierre de lave, pomme pont neuf maison  
Réduit de pommerade aux échalotes confites
- L'agneau  
le carré servit en cotes, croute d'herbes et noisette torréfiée  
infusion de romarin, coco à l'huile de noix

## DESSERTS

15€

- Le café  
le classique tiramisu, mascarpone et grain de café
- Le chocolat  
le Rose Gabrielle chocolat grand cru Valhrona, glace au cognac
- Les fraises-framboises  
servit façon melba, meringue croquante, chantilly et sorbet framboise
- Le citron-passion  
tarte au citron, pate sablée chocolat et tuiles aux agrumes
- Les abricots  
rôtis au romarin, sablé maison pur beurre, crémeux noix de coco et  
citron vert