



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix /3 courses 54€

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

24€

Les St Jacques

rôties au beurre des Charentes, patate douce gingembre
Lait de coco, pleurotes et croquant éclats de noisettes.

Le Végétal

crémeux de petits pois, salade de fèves et wakamé huile d'argan,
Oeufs de caille, jambon du Périgord noir et chantilly de wasabi.

Le Saumon

Côtelettes de saumon grillées- marinées façon tataki au sésame et
baumes de Bouteville concassé de tomates fraîches à la coriandre
Mesclun et herbes potagères.
(Vodka citron des distilleries des Scories Made in France)suppl 8€ 2cl

Les Huitres

servies au naturel, beurre salé, perles d'échalotes
Petit pâté au cognac

Les Tomates

carpaccio de cœur de bœuf, fleur de sel XO cognac, croquette de
buffala, vinaigrette à l'huile de cacahuètes

LES PLATS

34€

- Les poissons de nos côtes Pêche de nos côtes en cocotte, poulpe caramélisé, risotto crémeux
Jus de homard estragon
- Les Encornets juste grillés, jus de coquillages au safran des Charentes, fèves,
champignons
- Le Veau les ris de veau pochés-confits au beurre des Charentes, crème de cèpes
flambés au cognac,
Mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Bœuf le filet de bœuf grillé, béarnaise maison estragon
Pommes pont neuf cuites à la graisse de bœuf
- Le Pressa de Porc fumé aux aiguilles de pin, sauce aux poivres, écrasé de pomme de terre
fleur de sel

DESSERTS

15€

- Les Fromages Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots
confits moelleux et raisins
- Le Chocolat le Rose Gabrielle chocolat grand cru Valrhona, glace crème de cognac
Braastad, croquant noisette
- Les Fraises nage de fraises au citron vert, émulsion citron jaune, sorbet fraise,
Éclats de meringue croquante au pralin
- Le Baba collada -Rhum le bouchon punché au Rhum, sorbet ananas et coulis maracuja
- La Pêche Jaune tarte tatin maison aux pêches, gros sucre, crème fraîche d'Isigny
Sorbet pêche