



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 58€

4 Plats aux choix / 4 courses 69€

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 Œufs frais de MalaKoff | les classiques œufs fermiers de chez Malakoff Mimosa, râpé de truffes, pain de campagne grillé et jambon de canard maison fumé aux aiguilles de pain, roquette et oignons frits |
| Le canard impérial | le pâté en croûte impérial, foie gras et canard du Sud-Ouest mariné au Cognac Raynaud VSOP
Abricot-noisette, confit d'oignons au pineau et fleurs de capucines |
| La Tomates cœur de bœuf | la tomate cœur de bœuf mondée, fleur de sel, huile d'olive, sorbet basilic maison, burrata et sa vinaigrette gourmande |
| Le Tourteau | le tourteau en salade fraîcheur, suprêmes d'oranges et pamplemousse, zeste de citron vert confit, rémoulade maison aux fines herbes et gel d'orange sanguine |
| Les Gambas | les belles gambas flambées au pineau des Charentes, émulsion de carapaces à l'ail doux, ravigote de saison |

LES PLATS

34€

Le Bar	le filet de Bar crouste d'herbes et épices douces, Puttanesca de linguines, barigoule de moules et artichauts
Le poulpe	la brochette de poulpe grillée au chorizo, risotto crémeux, duxelles de champignons de saisons
Le Veau	la belle pièce de filet de Veau, comté fondant, champignons et lard fumé, crème de cognac
L'Agneau	la souris d'agneau confite basse température, févettes et petits pois, bayaldi de courgettes et tomates fraîches et caviar d'aubergines
Le Bœuf	le tournedos de bœuf fumé aux aiguilles de pin cuit sur le grill, sauce aux poivres servit avec son classique gratin dauphinois maison, la fine fleur des anges, XO cognac

L'incontournable du restaurant (uniquement à la carte)

Les ris de veau	Les ris de veau cuit au beurre des Charentes, purée à la truffonade
-----------------	---

DESSERTS

15€

Les Fromages	Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots confits moelleux
Les Framboises	le chou gourmand craquelin, émulsion pistache et framboises fraîches, sorbet framboises
Le chocolat Valhrona	le Rose Gabrielle servit en bocaux, glace crème de cognac et tuiles agrumes
La Poire et la Belle de Brillet	la poire pochée sirop à la Belle, sorbet William
La Pavlova maison-Fraises	la Grosse meringue maison frottée au citron vert, fraises fraîches, vanille crémeuse et sorbet
Les Abricots rôties	le sablé breton en crumble, abricots rôties au romarin, sauce caramel