



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

## LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

**3 Plats aux choix /3 courses 51€**

**4 Plats aux choix /4 courses 64€**

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                  | napoléon de foie gras de canard et saumon fumé par nos soins, purée de citron confit, artichaut, mandarines confites       |
| Langoustines et St Jacques | rôties au combawa et pousses d'épinard, Risotto Carnaroli crémeux au jus de homard   |
| Les Chipirons              | snackés, ail doux, fine printanière de légumes de saison<br>Bouillon végétal à l'huile de sésame grillée, gingembre confit |
| Les Huitres                | servit au naturel, vinaigre échalotes, beurre salé, perles de citron<br>Petit pâté maison en crépinette                    |
| La Truite                  | façon gravlax, fenouil et baie de goji, gaufre au Sarrazin et pequillos<br>Crème d'Isigny à l'aneth                        |

# LES PLATS

31€

- La Lotte cuisinée aux coquillages et safran  
Linguines au Réduit de champignons et pineau des Charentes
- Le Thon mi cuit, bouillon de crevettes, nouilles chinoises, coriandre et gingembre
- La Cote de Veau grillée, crème de morilles flambées au cognac, croute de noisette  
Et asperges de saison rôties au four, vieux parmesan
- 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
- Le filet d'agneau farci aux abricots confits, champignons et persil plat  
Réduit de porto et poivre de timut  
Patate douce et carottes douces
- Le plateau de 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
- Le pain perdu brioché vanille, caramel beurre salé, chantilly maison
- L'ananas-mangue soufflé chaud à l'ananas et mangue rôties,  
Sorbet abricot à l'Artonic ginger beer
- Les fraises-framboises fraises et framboises fraîches, gelée de framboises, pistache-  
mascarpone au siphon, opaline au grué