



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

**LES MENUS EN PLAT A EMPORTER**

**LES ENTREES**

14€

- 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 rôti au beurre des Charentes, herbes potagères  
Risotto cremeux parmesan et fèves
- Les asperges pochées, frottées au citron vert, carpaccio de saumon fumé, artichaut et main de boudha de Christophe
- Le tourteau matignon d'avocat coriandre fraîche, supreme d'orange et œuf de truite fumé

**LES PLATS**

19.50€

- Le Cabillaud 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 moussoux, 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

9€

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
Le Pralin	le chou craquelin fourré au pralin et éclats de noisette caramélisés

