



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, Petit épeautre au jus de coquillages et safran, pleurotes et éclats de noisettes. |
| La Lisette | carpaccio de lisette, huile d'argan, Pompadour ciboulette et échalotes confites, chantilly de wasabi. |
| Le thon | Tataki de thon mariné au sésame grillé, concassé de tomates fraîches Mesclun et herbes potagères, vinaigrette de grenade |
| Les Huitres | servit au naturel, vinaigre échalotes, beurre salé, perles d'échalotes
Petit pâté au cognac |
| Les Asperges | les asperges pochées, vieux chèvre de la région en copeaux
Œuf mollet, poivrons rôtis, jambon et huile de cacahuètes |

LES PLATS

34€

- Les poissons de nos côtes cabillaud, merlu, lotte rôti, crème de homard
Champignons de saisons et pack choy au beurre salé
- Les Encornets juste grillé, risotto Arborio aux asperges et vieux parmesan
- Le Veau les ris de veau poché-grillé au beurre des Charentes, crème de cèpes
flambés au cognac,
Mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Bœuf le filet de bœuf cuit sur pierre de lave, et sa joue de bœuf confite au
Réduit de pommerade et échalotes confites
Ail confit et pomme grenaille
- L'agneau le carré d'agneau rôti entier, jus de cuisson, purée de petits pois et
fèves, menthe fraîche
- La Poire de Boeuf grillée, 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, abricot
confit moelleux et raisins
- Le chocolat le Rose Gabrielle chocolat grand cru Valrhona, glace crème de cognac
Braastad, croquant noisette
- Les framboises les framboises melba, sorbet framboises, tuiles agrumes, chantilly et
amandes grillées
- Le Grand Marnier le baba bouchon punché au Grand Marnier, Sorbet orange
- La Poire - Hériose pochée à L'Hériose, vanille et poivre timut
Granité et meringue croquante