



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

## LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 55€

4 Plats aux choix / 4 courses 66€

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€

- |                     |   |
|---------------------|---|
| Le Tourteau         | tourteau, pamplemousse rose, suprêmes d'oranges, Matignon d'avocats, émulsion de liqueur de gin   |
| Le canard-Foie gras | carpaccio de canard salé et fumé maison aux aiguilles de pin, farci au foie gras, œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix des Borderies<br>Graines de courges grillées |
| Les asperges        | asperges de saison, gravlax de truite marinée au sésame noir<br>Pomme granny smith et chartreuse verte  |
| Les Huitres         | servies au naturel, beurre salé, perles de citron<br>Petit pâté à la fine champagne   |
| Les St Jacques      | les st jacques rôties, crèmeux d'asperges, fèves, petits pois,<br>Moules de saison au safran des Charentes  |

## LES PLATS

34€

- Les poissons de nos côtes** Pêche de nos côtes en cocotte, poulpe caramélisé, risotto crémeux  
Jus de homard estragon
- L'Agneau** les côtes d'agneau grillées, purée de petits pois et lard paysan, jus court  
à la menthe
- Le Veau** le grenadin de veau croustille de noisette  
Cuit au beurre des Charentes, crème de champignons flambés au  
cognac,  
Mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Bœuf** la poire de bœuf cuit sur pierre de lave, sauce aux poivres  
Pomme allumette maison à la graisse de bœuf
- Le Cochon Ibérique** le pluma de cochon ibérique, sauce Choron maison, poires caramélisées
- Les incontournables du restaurant (uniquement à la carte)**

Les ris de veau cuit au beurre des Charentes  
La cote de bœuf Française grillée

## 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
- La Gaufre** gaufre croustillante maison citron vert, chantilly légère  
Myrtilles, framboises et fraises de saison
- Le Pina collada** ananas et mangues rôties, sorbet coco givré, liqueur de rhum émulsion
- La Poire** nage de billes de poire pochée, Hérioise et verveine fraîche  
Sorbets poire William