



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 48€

4 Plats aux choix / 4 courses 59€

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

19€

Le canard	napoléon de foie gras de canard fumé par nos soins, mendiant aux noisettes grillées, mandarines confites
Les St Jacques	rôties lard fumé au beurre des Charentes, pousses d'épinards Riz d'épeautre bio frotté au combawa
Le thon	snacké au sésame, baume de Bouteville et shiitakes, Bouillon végétal à l'huile de sésame grillée, gingembre confit
Les Huitres	servit au naturel, vinaigre échalotes, beurre salé, perles de citron Grillon de canard maison
Le crabe-poisson fumé	pompadour pochée, carpaccio de betterave fraiche, salsa de condiments

LES PLATS

31€

- Le Merlu embeurrée de chou pomme au lard paysan
Homardine au pineau des Charentes et estragon
- Le veau le filet grillé et les ris de veau cuits au beurre moussoux, crème de cognac
bolets, mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Bœuf le filet de bœuf cuit sur pierre de lave,
Salsifis, cèleri boule aux cèpes, ail doux
Réduit de pommerade aux échalotes confites
- La canette filet de canette, cocotte de betterave et châtaignes en persillade
Réduit de porto et poivre de timut
- 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 Valhrona, glace crème de cognac
Braastad, croquant noisette
- Le Macaron mandarine, crémeux abricot bergamote et sorbet abricot, caramel d'oranges
- La Gaufre de Pierre maison chocolat, chantilly et amandes grillées
- La Pomme tarte fine aux pomme du jardin, marmelade maison, gros sucre et sorbet poires