



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 53€

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€

- | | |
|-------------|---|
| Le canard | croquette gourmande de foie gras et cuisses de canard confites,
Crèmeux de panais, pleurotes et éclats de noisettes. |
| La Daurade | tartare de daurade, perle de citron, mousse de wasabi,
Concassé de tomates fraîches, glace avocat citron vert. |
| La truite | la truite façon gravlax, crème de raifort, pain brioché aux abricots
Mesclun et herbes potagères |
| Les Huitres | servit au naturel, vinaigre échalotes, beurre salé, perles d'échalotes
Petit pâté au cognac |
| Le végétal | la raviole de betterave fraîche,
Manslois de notre région aux cèpes frais et huile de cacahuètes |

LES PLATS

34€

- Le Cabillaud** dos de cabillaud rôti, crème de chorizo doux
Champignons de saisons et pack choy au beurre salé
- Les Encornets** juste grillé, linguines à l'encre de seiche, carottes et ciboulette
- 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
Panais, betteraves et châtaignes rôties
- L'agneau** la souris d'agneau de 12 heures, jus court aux abricots confits,
champignons et cocotte de légumes du moment
- Le Burger** Le Liam's, burger maison, concassé de tomates fraîches, confit d'oignon
Au romarin, mesclun, et purée de pomme de terre maison à la
truffonade

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
- La Clémentine** Nage de clémentine au miel des Charentes et safran du pays, sorbet
clémentines, tuiles agrumes
- Le Grand Marnier** la crème brulée à l'orange et grand marnier, Sorbet orange
- La Poire** pochée au pineau et vin rouge des Charentes, poivre timut
Sorbet pêche de vigne