



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€

- Les Accras les accras de Morue à la patate douce, gingembre confit
Rillette de cabillaud, mangue-passion
- Le Potimarron-Foie gras crémeux de potimarron, foie gras de canard poêlé,
Graines de courges grillées, émulsion de châtaignes à la truffe
- Le Saumon Côtelettes de saumon grillées- marinées façon tataki au sésame noir et
baumes de Bouteville
(Vodka citron des distilleries des Scories Made in France)suppl 8€ 2cl
- Les Huitres servies au naturel, beurre salé, perles d'échalotes
Petit pâté à la fine champagne
- Le lapin et cognac pressé gourmand de lapin mijoté, pistache et abricot moelleux, foie au
cognac, confit d'oignon rouges et choux d'hiver, son pain maison aux
cramberries, pickles maison

LES PLATS

34€

- Les poissons de nos côtes Pêche de nos côtes en cocotte, poulpe caramélisé, risotto crémeux
Jus de homard estragon
- Les St Jacques juste grillées au lard paysan, crémeux de maïs au jus de volaille,
fèves, panais et légumes racines rôtis
- Le Veau les ris de veau croustillant panés aux herbes
cuit au beurre des Charentes, crème de cèpes flambés au cognac,
Mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Bœuf le filet de bœuf grillé, sa joue de bœuf confite
Déclinaison de carottes fondantes
- Le pigeon fumé aux aiguilles de pin et cuit en cocotte, sauce aux poivres, écrasé de
pomme de terre fleur de sel, poires caramélisées
- ## 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 mangue rôtie au jus de maracuja, madeleine maison moelleuse au citron vert,
sorbet mangue
- Les Crêpes fines flambées au Grand Marnier, mousse passion et beurre d'agrumes et son
sorbet mandarine
- L'Ananas Pavlova meringuée, ananas confit gros sucre, crème fraîche d'Isigny au
combawa, Sorbet coco