RESTAURANT DU CHATEAU LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

3 Plats aux choix /3 courses 59€ 4 Plats aux choix /4 courses 69€

Accord mets et vins du menu la carte. Service en trois verres de 10 cl, 28€ par personne

LES ENTREES

24€(à la carte)

Les St Jacques — Les Saint Jacques rôties, risotto crémeux parmesan et potimarron confit à la graisse de canard, pousse de petits pois

Ou

Le foie gras de canard — Le foie gras de canard poêlé, réduction de pineau des Charentes, cèpes en persillade

Ou

La suggestion du moment

LES PLATS

34€(à la carte)

Le Cabillaud — Le dos de cabillaud juste saisi, mousseline de pommes de terre maison, épinards et pleurotes, sucs de gambas flambées au cognac

Ou

Le Chapon — Le chapon fermier farci aux abricots confits, châtaignes et foie gras, cocotte de légumes d'antan et lard paysan

Les ris de veau — Les ris de veau cuit au beurre des Charentes, purée à la truffonade (sup 10€)

L'incontournable du restaurant (uniquement à la carte)

Le Chateaubriand réduction de pineau des Charentes et poivre vert, frites maison

DESSERTS

15€(A LA CARTE)

Les Fromages — Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison

ou

Le Café grand cru — Le tiramisu gourmand, café grand cru et caramel, glace café

ou

Le chocolat Valhrona — Le Rose Gabrielle, craquelin noisette, glace crème de cognac et tuiles agrumes

Prix net et service compris tva 10%

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande

viande bovine française