



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

## LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

Entrée, plat, dessert / 3 courses 46€

Entrée, plat, fromage, dessert / 4 courses 58€

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*

## LA CARTE

### ENTREES

St Jacques	rôties, linguini à la truffonade, crème de lard fumé moules et coques en marinère, pousse d'épinard <i>roasted scallops, linguini with truffle, creamy bacon sauce with mussels and cockles, spinach shoots</i>	31€
Homard	en crémeux, Matignon de homard, gambas poêlées rutabaga et persil racines <i>lobster cream, lobster Matignon, pan seared king prawns, rutabaga and parsley root</i>	31€
Caille	pressé gourmand de foie gras, caille rôtie au miel, Confit d'oignon rouge à la framboise, pineau des Charentes <i>terrine of foie gras and honey-roasted quail, red onion and raspberry chutney and Pineau des Charentes</i>	26€
Haddock	Crêpe vonnassienne légère, haddock fumé et caviar de hareng, oeuf poché <i>light potato cake, smoked haddock and herring caviar, poached egg</i>	28€
Foie gras	consommé de volaille, mini légumes et vitelotte raviole ouverte de foie gras poêlé <i>chicken consommé, mini veggies, open foie gras raviole</i>	28€



## PLATS

Bar	grillé sur la peau, endives braisées, jus de coquillages polenta de maïs au mascarpone <i>Seabass grilled on the skin, braised chicory, shellfish jus, creamy polenta with mascarpone</i>	31€
Sole	cuisinée meunière, pomme grenaille à l'ail confit amandes et persil plat <i>full sole panfried in butter, baby garlic potatoes, toasted almonds and parsley</i>	32€
Encornets	juste grillés, sur un risotto à l'encre de seiche, crème de petit pois et roquette <i>grilled baby squid, sepia ink risotto, pea and rocket cream</i>	29€
Veau	Ris de veau fermier, roussis au beurre salé, sauce porto, Portobello mushroom grillé et vieux balsamique <i>veal sweetbreads in butter, port sauce, grilled Portobello mushroom and aged balsamic</i>	32€
Bœuf	joue fermière confite au pommerade et romarin, filet grillé truffe, choux rouge cuit au sucs de cuisson <i>beef cheek confit in red wine and rosemary, grilled beef fillet with truffle, red cabbage</i>	33€
Porcelet	le carré de porcelet, navet marteau et salsifis cuits en cocotte mousseline de pomme de terre maison truffée <i>rack of piglet, turnip and salsify, truffle potato mash</i>	29€



## FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés de nos régions, confitures maisons 16€  
*Cheeseboard, fresh and aged cheeses with homemade jams*

## DESSERTS

Soufflé	dessert signature de la maison, au chocolat grand cru, Nyangbo, sorbet café <i>Our signature grand cru chocolate soufflé, coffee sorbet</i>	15€
Citron	tarte fine pate sucrée cacao, crémeux citron meringue, macadamia caramélisées et sorbet citron <i>thin chocolate tart filled with lemon cream, topped with caramelised macadamia nuts, lemon sorbet</i>	15€
Pomme	la pomme Belchard rôtie aux agrumes, feuille à feuille jus d'érable, sorbet pomme <i>Mille feuille of Belchard apple roasted in citrus juice, maple syrup, apple sorbet</i>	15€
Poire	gaufrette maison, poire Conférence pochée au pineau blanc et à la vanille <i>Conference pear poached in Pineau des Charente and vanilla, served on a crunchy waffle, pear sorbet</i>	15€
L'indécis	trois desserts de la carte en accompagnement <i>Pick 3 desserts and enjoy them in smaller portions</i>	15€