

# LA CARTE



## POUR COMMENCER...

La raviole de Parmesan affiné 30 mois, pistou, crémeux de maïs émulsionné au bouillon de volailles  
raisins de corinthe abricot confit 26€

Le homard et les langoustines de nos côtes, juste vapeur, scallion et gingembre frottés au citron vert  
jus de carapaces à la fine de cognac 29€ ©

Chair de tourteau frais aux aromates, haddock poché, algues Japonaise croustillant au wasabi 28€ ©

Tartare d'huitres à la noisette et croquant, crème de laitue émulsionnée à la crème fraîche  
sauce soja 24€ ©

## ...LA SUITE-la mer

Les St Jacques fraîches rôties, crémeux de topinambours au jus de poulette,  
radis glaçon et choux fleur 29€ ©

Le Saint Pierre cuit vapeur, crème d'oursins et couteaux à la provençale 31€ ©

## ...LA SUITE-la terre

Les ris de veau de la maison Lafaye au beurre salé, pâtes chinoise, pack choy et carottes glacées 32€

Le carré d'agneau du Poitou cuit en basse température, infusé au romarin, salsifis et artichauts de Jérusalem au  
persil plat et ail frit 29€ ©

Le filet de bœuf du Limousin, glacis de pommerade, croquettes parmentière au vieux comté  
râpé, truffes des Charentes 32€

## LES DOUCEURS

14€

Le soufflé chaud au pain d'épices, milkshake glacé

La tarte fine citron de Menton, crème brûlée à la verveine

Le crumble moelleux aux frécinettes flambées au vieux rhum, coco et crème Plantation

Le Rose-Gabrielle chocolat grand crus, Don Pedro Ximenez

## LES FROMAGES

14€

Le chariot de fromages frais et affinés de nos régions, pains spéciaux et confiture



Né d'une famille de restaurateurs, j'ai grandi 'autour de la table'. Aujourd'hui, je suis heureux de vous inviter à ma table - l'éloge d'**une cuisine simple**, conjuguant **qualité de produits et créativité**.

Mon aventure, Restaurant du Château, restaurant & traiteur, a commencé en 2004 et s'est poursuivie avec l'ouverture de l'hôtel Ligaro, en 2013.

Toute mon équipe et moi-même sommes heureux de vous accueillir aujourd'hui dans nos établissements et nous vous remercions de votre fidélité.

### *La Broche du Restaurant du Château*

**Une assiette complète servie au déjeuner. Le café vous est offert.**

Le coquelet fermier rôti à la broche, cassolette de légumes de saison rôtis corsés au jus de cuisson citron confit et miel 19€

Le cochon de lait de notre région à la broche, jus laqué aux épices, mousseline de pommes de terre maison Mesclun et brie de Meaux 19€

Les crêpes fines aux écorces d'oranges, flambées au Grand Marnier en salle 15€



## Le menu Château

*Servi uniquement au déjeuner du mardi au dimanche, sauf jours fériés*

Entrée + plat + dessert 36€  
ou  
Entrée + plat *ou* plat + dessert 28€

Le cannelloni de truite de Gensac-la-Pallue, mousseline de brochet au safran des Charentes (Jean-Luc et Viviane), moules de bouchots au Sauvignon

**ou**

Le carpaccio de foie gras d'oie fumé par nos soins, pignons de pin torréfiés, tomates confites roquette et vieux balsamique, œuf de pigeons poché à l'huile vierge de Caméline

&&&

Le coquelet fermier rôti à la broche, cassolette de légumes de saison rôtis corsés au jus de cuisson citron confit et miel

**ou**

Le maigre de la Cotinière, risotto Carnaroli, crémeux à la truffe des Charentes

&&&

L'ananas Victoria rôti au maracuja, croustillant d'agrumes et sorbet passion

**ou**

Vacherin déstructuré, citron vert, glace au lait et vanille bourbon



## Le menu Plaisir : 48€

Avec dégustation de vins sélectionnés supplément de 25€par personne

La raviole de Parmesan affinée 30 mois, pistou, crémeux de maïs émulsionné au bouillon de volailles, raisins de corinthe , abricots confit

&&&

Le homard et les langoustines de nos côtes, juste vapeur, scallion et gingembre frottés au citron vert, jus de carapaces à la fine de cognac

&&&

Le filet de bœuf du Limousin, glacis de pommerade, croquettes parmentière au vieux comté râpé , truffes des Charentes

&&&

Le soufflé chaud au pain d'épices, milkshake glacé

&&&

Mignardises

## Le menu Epicurien : 62€

Avec dégustation de vins sélectionnés supplément de 45€par personne

Tartare d'huitres à la noisette et croquant, crème de laitue émulsionnée à la crème fraîche, sauce soja

&&&

Chair de tourteau frais aux aromates, haddock poché, algues Japonaise croustillant au wasabi

&&&

Les St Jacques fraîches rôties, crémeux de topinambours au jus de poulette, radis glaçon et choux fleur

&&&

Le Saint Pierre cuit vapeur, crème d'oursins et couteaux à la provençale

&&&

Le carré d'agneau du Poitou, infusé au romarin, salsifis et artichauts de Jérusalem, persil plat et ail frit

&&&

Le plateau de fromages frais et affinés de nos régions

&&&

Le Rose-Gabrielle chocolat grand crus, Don Pedro Ximenez

&&&

Mignardises