



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 58€

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

To accompany your menu, chose the wine option. 3 glasses (10 cl) at 28€ per person

LES ENTREES

24€

- | | |
|-----------------------|--|
| Les Asperges blanches | les asperges blanches pochées, œuf fermier mollet de chez Malakoff, citron vert et magret de canard fumé, mâche huile de noisette |
| Le canard impérial | le pâté en croûte impérial, foie gras et canard du Sud-Ouest mariné au Cognac Raynaud VSOP
Abricot-noisette, confit d'oignon au pineau et fleurs de capucines |
| La Truite | le gravlax de truite, gingembre confit, tomate cœur de bœuf, mangue-passion, œufs de truite |
| Les Betteraves | les betteraves en déclinaison, carpaccio, tournedos, émulsion, fromage de chèvre frais de notre belle région, herbes potagères |
| St jacques et gambas | la raviole de st jacques et gambas rôties, petits pois et fèves, jus de coquillages au safran, escabèche de moules marinières |

LES PLATS

34€

- Le merlu de la Cotinière le pavé de merlu de la Cotinière juste saisi, jus de carottes et oranges sanguine, mousseline de carotte et patate douce cumin
- La Seiche la seiche grillée, capres et citron confit, risotto champignons de saisons et chorizo
- Le chevreuil le filet de chevreuil aux groseilles, cocotte gourmande de jeunes légumes
- La Pintade le suprême de pintade fermière cuit basse température, bouillon aux cèpes et persillade
- Le Bœuf le tournedos de bœuf fumé aux aiguilles de pin cuit sur le grill, sauce aux poivres servit avec son classique gratin dauphinois maison, la fine fleur des anges, XO cognac

L'incontournable du restaurant (uniquement à la carte)

- Les ris de veau Les ris de veau cuit au beurre des Charentes, purée à la truffonade

DESSERTS

15€

- Les Fromages Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots confits moelleux
- Les Framboises le chou gourmand craquelin, émulsion pistache et framboises fraîches, sorbet framboises
- Le chocolat Valhrona le Rose Gabrielle, glace crème de cognac, croquant noisette
- La vanille et les fraises le feuille à feuille agrumes, crème légère vanille, carpaccio de fraises
- La Pavlova maison la Grosse meringue maison frottée au citron vert, mangue et passion, sorbet maracuja
- La Poire-Pomme-caramel la tatin maison pommes, poires caramélisées, son sorbet poire et sauce caramel