



RESTAURANT DU CHÂTEAU

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€

Le saumon

le Matignon de saumon mi cuit à l'aneth, véritable soupe de poissons, crabes et langoustines, pain maison à l'anis, tuile de gruyère et rouille au safran

Le canard impérial

le pâté en croute impérial, foie gras et canard du Sud-Ouest mariné au Cognac Raynaud VSOP
Abricot-noisette, confit d'oignon au pineau et fleur de capucines

Les Lentilles-Foie gras

le foie gras de canard poêlé en croute de noisettes et courges torréfiées, crémeux de lentilles au jus de cuisson, huile de noisette

Les champignons-raviole

la raviole ouverte, champignons de saison à l'ail d'ours, émulsion d'un consommé de volaille maison aux herbes potagères

La truffe et l'œuf

les œufs frais de chez Malakoff en fine omelette à la truffe, vieux comté et roquette



LES PLATS

34€

La Sole	les filets de sole cuisinés à la Charentaise, champignons, pineau et crème fraîche, pomme grenaille en persillade
La Raie	la raie meunière, capres et citron confit, croutons de pain à l'anis, poireaux juste pochés et grillé
La Canette	le filet de canette rôti au merlot et romarin, purée de patate douce, lait de coco, choux fleur snacké au soja
La Volaille Fermière	la volaille fermière farcie foie gras et truffe, écrasé de pomme de terre 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, fleur de sel au 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
La Passion-maracuja	l'éclair gourmand maison, crémeux passion, mangue rôtie au miel du pays
Le chocolat Valhrona	le Rose Gabrielle, glace crème de cognac, croquant noisette
La vanille	la crème brûlée vanille flambée au Grand Marnier
L'orange et le citron	le Gros baba punché au Deljoy, granité de Deljoy
La Poire-Pomme-caramel	la tatin maison pomme, poire caramélisée, son sorbet poire et sauce caramel