



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