



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

## LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

**3 Plats aux choix / 3 courses 56€**

**4 Plats aux choix / 4 courses 68€**

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€

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| La Burrata            | portobellos mushrooms grillés, burrata marinée, roquette, vinaigre de Bouteville et noisette   |
| Le saumon             | tartare de saumon au sésame noir et huile d'argan, gingembre frais et coriandre, pain au wasabi, chantilly Chartreuse<br>Graines de courges grillées |
| La betterave-manslois | carpaccio de betterave de couleur, manslois fouetté, huile de noix des borderies, tomates confites   |
| Les Huitres           | servies au naturel, beurre salé, perles de citron<br>Petit pâté à la fine champagne  |
| La truffe d'été       | le risotto crémeux à la truffe d'été, gambas rôties et pleurotes<br>Crème de truffes   |

# LES PLATS

34€

- Le Cabillaud** le cabillaud juste rôti, sucs de crevettes flambées au cognac « clin d'œil à Gilles », petits légumes de saison
- Les St Jacques** les st jacques grillées, jus de coquillages au safran des Charentes, petits pois et févettes
- Le Veau** le filet de veau Cuit au beurre des Charentes, crème de champignons flambés au cognac, Mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Bœuf** le tournedos de bœuf cuit sur pierre de lave, sauce aux poivres Pomme de terre de l'île de ré fleur de sel au cognac
- L'incontournable du restaurant (uniquement à la carte)**  
Les ris de veau cuit au beurre moussoux des Charentes

## DESSERTS

15€

- Les Fromages** Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots confits moelleux et raisins
- Les Abricots** les abricots confits au gros sucre et romarin, millefeuille au pralin Sorbet abricot
- Le chocolat Valhrona** le Rose Gabrielle chocolat grand cru, glace crème de cognac, croquant noisette
- Les fraises** la fraise collada, sorbet fraise, citron vert, granité fruits rouges à la Citadelle de Chez Ferrand
- La pistache-framboise** le tiramisu pistache, feuilles à feuilles agrumes, framboises fraîches Sorbet framboise