



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 57€

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€

- | | |
|---------------------|--|
| Le Risotto | le risotto velouté, pleurotes et truffonade, foie gras de canard poêlé, sot l'y laisse estragon |
| Le foie gras-saumon | Napoléon de saumon fumé et foie gras maison, purée de nos citronniers, artichauts et pain grillé sésames et courges torrifiées |
| Les Coquillages | raviole de céleri, huitres et coquillages au safran des Charentes, émulsion, brunoise de shiitake et céleri branche |
| L'avocat-noisette | Matignon d'avocats à l'huile de noisettes grillées, magret de canard salé, fumé par nos soins, roquette et tomates confites |
| Le tourteau | salpicon de tourteau au gingembre frais et agrumes, suprêmes d'oranges et pamplemousse rose |

LES PLATS

34€

Le lieu jaune	gingembre, orange, courgette de saison rôti, basilic fumé
Le Canard IGP Périgord	le filet de canard, sauce aux poivres, Paimpol, lard fumé et trompette
Le poulpe	grillé, poudre de chorizo, écrasé de pomme de terre coriandre
Les St Jacques	rôties, croute de condiments et noisettes, Dubarry et sommités de choux fleur au timut
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 grillé au merlot et romarin
L'incontournable du restaurant (uniquement à la carte)	
Les ris de veau	Les ris de veau cuit au beurre des Charentes

DESSERTS

15€

Les Fromages	Les fromages frais et affinés de nos régions, confiture maison, abricots confits moelleux et raisins
La poire	la poire pochée et rôtie, crumble sablé et Belle de Brillet, sorbet William
Le chocolat Valhrona	le coulant chocolat grand cru, glace crème de cognac, croquant noisette
Le citron-orange	la tarte au citron de nos citronniers, orange et main de bouddha confite, sorbet orange
Le Pralin	le choux craquelin, mousse pralin, glace caramel
Le coco-caramel	le moelleux coco caramel et son sorbet maracuja