



RESTAURANT DU CHATEAU

LUDOVIC MERLE

LES MENUS

Au choix à la carte

Create your own menu

3 Plats aux choix / 3 courses 48€

4 Plats aux choix / 4 courses 59€

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

19€

- | | |
|----------------|---|
| Le canard | napoléon de canard et foie gras aux noisettes grillées, cacao et prunes confites |
| Les St Jacques | rôties lard fumé au beurre des Charentes, herbes potagères
Potimarron du jardin et fèves |
| Les Gambas | pochées, frottées au citron vert, avocat, coriandre et jus de carottes frais |
| Le tourteau | Matignon de mangue fraîche, suprême d'orange et œuf de truite fumé |

LES PLATS

31€

- La criée du Marché écrasée de pomme de terre au gingembre confit
Coquillages au beurre blanc et pineau des Charentes
- Le veau les ris de veau cuits au beurre moussoux, crème d'estragon
et bolets, mousseline de pomme de terre à la truffonade
- Le Bœuf la joue de bœuf confite au romarin, pois cassés au lard confit
Réduit de pommerade aux échalotes confites
- La canette cèpes et champignons en persillade
Patate douce et huile de noisette grillée
- DESSERTS**
15€
- L'ananas rôti aux agrumes, le classique tiramisu maracuja
- Le chocolat le Rose Gabrielle chocolat grand cru Valhrona, glace au cognac
- Les fraises feuille à feuille, meringue croquante, chantilly et sorbet framboise
- La Gaufre de Pierre maison praliné, crème de cognac Braastad, chantilly et amandes grillées
- Les crêpes crèmeux Grand Marnier, caramel d'oranges et sorbet mangue