



Menu

LES DEUX LEVRIERS

60 €

LE POTAGER

Tomates anciennes à crue, miel de Willy Poirier,
Crèmeux de Mothais charentais et truffes de saison
*Heirloom tomatoes, honey Willy Poirier,
Creamy Mothais Charentais, Seasonal truffle*

LA VOLAILLE FERMIERE

Petit farci de blettes au parfum de muscade,
Nectar de langoustines de nos côtes
*Farmed poultry, small stuffed chard leaves,
Nutmeg fragrance, langoustine nectar*

LE CHOCOLAT et LA FRAMBOISE

Génoise et mousse chocolat noir sur une feuillantine framboise-praliné, sorbet framboise
*Chocolat Mousse, sponge cake on a raspberry praline feuillantine,
raspberry sorbet*



Menu CHÂTEAU

78 €

LE FOIE GRAS

En parmentier de pommes de terre douce
Melon du Pays au pineau des Charentes,
Crumble de fruits secs
*Foie Gras, Parmentier of sweet potatoes,
Melon with pineau des Charentes, crumble of dried fruits*

LE QUASI DE VEAU

Rôti minute,
Purée de pommes de terre aux oignons confits,
Tartelette courgette ananas, curcuma
*Roasted veal, mashed potatoes with candied onions,
Tartlet zucchini pineapple, turmeric*

En attendant le plaisir sucré...

Pré dessert

LA PISTACHE et L'ABRICOT

Mousse légère à la pistache, biscuit Joconde,
compotée d'abricots, crème glacée vanille
*Light pistachio mousse on a Joconde biscuit,
apricot compote and vanilla ice cream*



Menu

DEGUSTATION

110 €

Amuses bouches du moment

LE CAVIAR D'AQUITAINE STURIA

Duo de sucrine et choux vert cuit en bouillon dashi,
Toffee au beurre salé, parfum yuzu

*Sturia caviar, duo of sucrine lettuce and green cabbage cooked in dashi broth,
Salted butter toffee, yuzu perfume*

LA GAMBAS ROUGE

Sur son nectar, nuage de cannelle citron, tuile noire
Red Gambas on its nectar, cinnamon lemon espuma, black tile

LE CANARD

Maison Burgaud

Jardin de petits pois et petits légumes, jus de mûres

Fine Duck from Maison Burgaud, peas, tiny vegetables, blackberries juice

Sélection de Fromages affinés

La Fromagée de Jean-Yves Bordier

Selection of refined cheese by Jean-Yves Bordier

En attendant le plaisir sucré

Pré-dessert

LE BABA COGNAC

La Folle Blanche du Château de Beaulon

Baba- Cognac - La Folle Blanche du Château de Beaulon

Mignardises

Petits fours

Menu proposé pour l'ensemble de la table

Service déjeuner de 12h30 à 13h15 dernière commande

Service dîner de 19h30 à 21h dernière commande

Served for the whole table

Lunchtime between 12: 30 am to 1:15 pm last order

Dinnertime between 7: 30 pm to 9 pm last order