

## MENU DECOUVERTE MATHIS

39€ Entrée, plat, dessert

29€ Plat & dessert

34€ Entrée & plat

Mise en bouche

Mise en bouche



Salade folle du Château,  
Melon et jambon noir du Perigord, Tomate surprise  
Crazy salad from the Château,  
Melon and black ham from Perigord, Surprise tomato

Ou

Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta et fruits de la passion,  
Râpé de combawa  
Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated



Dos de Cabillaud rôti, sauce carotte chorizo, mini courgette farcie  
Roasted cod fillet, chorizo and carrot sauce, mini stuffed zucchini

Ou

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes  
Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles



Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille  
Fresh strawberry shortbread tart with vanilla mascarpone cream

Ou

Tarte tatin tiède aux pommes, glace vanille  
Warm apple tart topped with caramel ice cream



## MENU INVITATION AMANDINE

49€ Entrée, plat, fromage ou dessert

56€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche

Mise en bouche



Médailillon de Foie gras mi-cuit, mariné au Sauternes, en croûte de sésame torréfié

Pain d'épices croustillant aux figues

Homemade, medium rare duck foie gras marinated in Sauternes,  
in roasted sesame crust, fig crispy gingerbread

Ou

Filets de rouget barbet cuit à l'unilatéral, feuilleté de légumes poêlés façon basquaise

Fillet of red mullet cooked in parchment, puff pastry of vegetables a la basquaise



Carré d'agneau en croûte de noix, écrasé de pommes de terre à l'authentique

Rack of lamb in walnut crust, authentic mashed potatoes

Ou

Ballotine de suprême de pintade farcie aux cèpes,

Jus corsé au pineau des Charentes

Ballotine of guinea fowl supreme, porcini mushrooms, Pineau des Charentes juice



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix

Cabécou goat cheese, breaded walnuts and pistachios,  
on lamb's lettuce walnut oil dressing

Ou

Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat

Profiteroles with salted caramel ice cream and chocolate sauce

Ou

Macaron Gourmand à la Framboise aux deux saveurs,

Crumble chocolat, coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco

Raspberry Gourmet Macaron two flavors,

Chocolate crumble, forest fruit coulis, coconut ice



## MENU DEGUSTATION ELOISE

59€ Entrée, plat, fromage ou dessert

66€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche

Mise en bouche



Brouillade aux truffes melanosporum

Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle

Ou

Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac,  
accompagné de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre  
Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear in a Monbazillac,  
Sichuan pepper and ginger



Filet de bœuf sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre

Limosin Beef tenderloin with Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter

Ou

Médailon de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles

Veal sweetbread medallions, creamy chanterelle sauce



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix

Cabécou goat cheese with breaded walnuts and pistachios

Ou

Macaron gourmand à la Framboise aux deux saveurs

Crumble chocolat, coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco

Raspberry Gourmet Macaron with two flavors,

Chocolate crumble, forest fruit coulis, coconut ice

Ou

Tarte Tatin tiède aux pommes, glace vanille

Warm apple tart topped with caramel ice cream.

Ou

Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat

Profiteroles salted caramel ice cream, chocolate sauce

Ou

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille

Strawberry shortbread tart, vanilla mascarpone cream



## A LA CARTE

Salade folle du Château, Melon et jambon noir du Perigord, Tomate surprise. Crazy salad from the Château, Melon and black ham from Perigord, Surprise tomato	21€
Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta et fruits de la passion, râpé de combawa Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated	20€
Médaille de Foie gras mi-cuit, mariné au Sauternes, en croûte de sésame torréfié, pain d'épices croustillant aux figues Homemade, medium rare duck foie gras marinated in Sauternes, in roasted sesame crust, fig crispy gingerbread	24 €
Filets de rouget barbet cuit à l'unilatéral, feuilleté de légumes poêlés Basquaise Fillet of red mullet cooked in parchment puff pastry of vegetables a la Basquaise	23€
Brouillade aux truffes melanosporum. Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle	28€
Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac, accompagné de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear in a Monbazillac, Sichuan pepper and ginger	29€
<b>BOEUF</b>	
Dos de Cabillaud rôti, sauce carotte chorizo, mini courgette farcie Roasted cod fillet, chorizo and carrot sauce, mini stuffed zucchini	23€
Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes. Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles.	24€
Carré d'agneau en croûte de noix, écrasé de pommes de terre à l'authentique Rack of lamb in walnut crust, authentic mashed potatoes	27€
Ballottine de suprême de pintade farcie aux cèpes, Jus corsé au pineau des Charentes Ballotine of guinea fowl supreme, porcini mushrooms, Pineau des Charentes juice	26€
Médaille de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles. Veal sweetbread medallions, creamy chanterelle sauce	32€
Filet de bœuf (race limousine) sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre Limousin Beef tenderloin, Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter	32€



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix 11€  
Cabécou goat cheese with breaded walnuts and pistachios,  
of lamb's lettuce with walnut oil dressing

Macaron Gourmand à la Framboise aux deux saveurs,  
Crumble chocolat, coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco 11€  
Raspberry Gourmet Macaron with two flavors,  
Chocolate crumble, forest fruit coulis, coconut ice

Tarte Tatin tiède aux pommes, glace vanille 11€  
Warm apple tart topped with caramel ice cream

Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat 12€  
Profiteroles with salted caramel ice cream and chocolate sauce

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille 12€  
Fresh strawberry shortbread tart with vanilla mascarpone cream



## MENU PETIT PAUL Moins de 12 ans

15€ Plat & dessert

Filet de poulet pané Maison Ou Pavé de Cabillaud, écrasé de pommes de terre  
Breaded chicken fillet Or Fillet of Cod served with crushed potatoes



Profiterole à la vanille, sauce chocolat  
Vanilla profiteroles with caramel sauce chocolat

