

NOS MENUS & CARTE DE L'ETE à partir du 12 juillet

MENU DECOUVERTE MATHIS

39€ Entrée, plat, dessert

29€ Plat & dessert

34€ Entrée & plat

Mise en bouche

Mise en bouche



Salade folle du château aux noix du Périgord
Gésiers persillés, magret séchés et copeaux de foie gras.
Chateau Salad with Périgord walnuts, gizzards with parsley, dried duck breast and shavings of foie gras

Ou

Cannelloni de truite fumée, crémeux à l'aneth, coulis fruit de la passion.
Cannelloni of smoked trout with creamy herb sauce & passion fruit coulis



Dos de Cabillaud rôti au four, crème de chorizo et légumes croquants.
Oven-roasted fillet of cod with chorizo cream and roasted vegetables

Ou

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



Brioche perdue aux saveurs d'antan, sauce carambar.
Old school brioche perdue topped with caramel sauce

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



Foie gras de canard Maison mi-cuit mariné au pineau de Charente,
chutney de figues et sa brioche
Homemade, medium rare duck foie gras marinated in Pineau de Charente, served with
fig chutney and brioche

Ou

Filets de rouget barbet cuit à l'unilatéral, sur feuilleté à la Provençale
Fillet of red mullet cooked in parchment with vegetables a la Provençal



Magret de canard en crouste de châtaignes,
réduction de pineau aux pommes de terre sarladaise
Chestnut crusted roasted duck breast in a Pineau reduction with crispy duck fat
potatoes

Ou

Ballottine de suprême de pintade aux cèpes, méli mélo de légumes
Ballottine of guinea fowl supreme with porcini mushrooms and seasonal vegetables



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix
Breaded Cabécou goat cheese with walnuts and pistachios on a bed of lamb's lettuce
with walnut oil dressing

Ou

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

Ou

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



MENU DEGUSTATION ELOISE

59€ Entrée, plat, fromage ou dessert

66€ Entrée, plat, fromage, dessert

74€ Entrée, poisson, plat, fromage ou dessert

81€ Entrée, poisson, 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, accompagnée de sa poire pochée,

Réduction au Monbazillac, poivre de séchouan

Pan-fried foie gras escalope, served with poached pear in a Monbazillac reduction
with Sichuan pepper



Noix de St Jacques flambées au Cognac, julienne de légumes

Flambéed scallops with Cognac and seasonal vegetables

Ou

Filet de bœuf sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre

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

Ou

Médaille de Ris de veau, sauce crémée tarte tatin aux girolles

Veal sweetbread medallions with creamy chanterelle mushroom sauce



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

Breaded Cabécou goat cheese with walnuts and pistachios on a bed of lamb's lettuce
with walnut oil dressing

Ou

Brioche perdue aux saveurs d'antan, sauce carambar

Old school brioche perdue topped with caramel sauce

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 with salted caramel ice cream and chocolate sauce

Ou

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille

Fresh strawberry shortbread tart with vanilla mascarpone cream

A LA CARTE

Salade folle du château aux noix du Périgord, Gésiers persillés, magret séchés et copeaux de foie gras. Chateau Salad with Périgord walnuts, gizzards with parsley, dried duck breast and shavings of foie gras	21€
Cannelloni de truite fumée, crémeux à l'aneth, coulis fruit de la passion. Cannelloni of smoked trout with creamy herb sauce & passion fruit coulis	20€
Foie gras de canard Maison mi-cuit mariné au pineau de Charente, chutney de figues et sa brioche. Homemade, medium rare duck foie gras marinated in Pineau de Charente, served with fig chutney and brioche	24€
Filets de rouget barbet cuit à l'unilatéral, sur feuilleté à la Provençale. Fillet of red mullet cooked in parchment with vegetables a la Provençal	23€
Brouillade aux truffes melanosporum. Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle	28€
Escalope de foie gras poêlé, accompagne de sa poire pochée, Réduction au Monbazillac, poivre de séchouan. Pan-fried foie gras escalope, served with poached pear in a Monbazillac reduction with Sichuan pepper	29€

Gratinée aux girolles, asperges vertes snackées (Véggie). Asparagus and mushroom gratin	21€
Dos de Cabillaud rôti au four, crème de chorizo et légumes croquant. Oven-roasted fillet of cod with chorizo cream and roasted vegetables	23€
Noix de St Jacques au beurre d'agrumes, flambées au Cognac, mouseline de carottes. Cognac flambéed St. Jacques scallops in citrus Beurre Blanc with carrot mousse	31€
Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes. Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles	24€
Magret de canard en croute de châtaignes, réduction de pineau aux pommes de terre sarladaise. Chestnut crusted roasted duck breast in a Pineau reduction with crispy duck fat potatoes	27€
Ballottine de suprême de pintade farcie aux cèpes, légumes de saison. Ballottine of guinea fowl supreme with porcini mushrooms and seasonal vegetables	26€

Médailillon de Ris de veau, sauce crémée tartelette aux girolles. 32€
Veal sweetbread medallions with creamy chanterelle mushroom sauce

Filet de bœuf (race limousine) sauce Pécharmant, 32€
asperges poêlées au beurre.
Limousin Beef tenderloin with Pécharmant wine sauce,
pan-fried asparagus in butter



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

Brioche perdue aux saveurs d'antan, sauce carambar 11€
Old school brioche perdue topped with caramel sauce

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, pomme de terres sarladaises
Breaded chicken fillet with roasted potatoes
Ou

Cabillaud, accompagné de légumes de saison
Fillet of Cod served with seasonal vegetables



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

Taxes et service inclus

*Le Restaurant vous accueille tous les soirs de 19h à 21h30, fermé les lundis
Servi dans les Salles aux boiseries ou sur la terrasse face au parc
Le Bar et les Salons à partir de 16h
Organisation de Réceptions, Mariages et Séminaires*

NOTRE MENU CARTE DU PRINTEMPS jusqu'au 12 juillet

Découverte Mathis	39€ Entrée, plat, fromage ou dessert 29€ Plat, dessert 34€ Entrée, plat
Invitation Amandine	47€ Entrée, plat, fromage, dessert
Dégustation Eloïse	59€ Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Mise en bouche
Mise en bouche



Salade folle du château aux noix du Périgord,
Gésiers persillés, magret séchés et copeaux de foie gras 21€
Chateau Salad with Périgord walnuts, gizzards with parsley,
dried duck breast and shavings of foie gras

Foie gras de canard Maison mi-cuit mariné au pineau de Charente,
chutney de figues et sa brioche (sup. 3€) 24€
Homemade, medium rare duck foie gras marinated in Pineau de Charente,
served with fig chutney and brioche

Filets de rouget barbet cuit à l'unilatéral, sur feuilleté à la Provençale 22€
Fillet of red mullet cooked in parchment with vegetables a la Provençal



Dos de Cabillaud rôti au four, crème de chorizo et légumes croquant. 23€
Oven-roasted fillet of cod with chorizo cream and roasted vegetables

Eventail de Magret de canard, réduction de pineau
aux pommes de terre sarladaise 25€
Roasted duck breast in a Pineau reduction with crispy duck fat potatoes

Ballottine de suprême de pintade farcie aux cèpes, tartelette champêtre 26€
Guinea fowl supreme stuffed with porcini mushrooms and a country-style tartlet

Émincé de Ris de veau, sauce crémée aux girolles (sup. 3€) 30€
Veal sweetbread medallions with creamy chanterelle mushroom sauce

Filet de bœuf (race limousine) sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre (sup. 5€) 32€
Limousin Beef tenderloin with Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter



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



Brioche perdue aux saveurs d'antan, sauce carambar 11€
Old school brioche perdue topped with caramel sauce

Tarte tatin tiède aux pommes, glace caramel 12€
Warm apple tart topped with caramel ice cream

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, pomme de terres sarladaises
Breaded chicken fillet with roasted potatoes

ou

Cabillaud, accompagné de légumes de saison
Fillet of Cod served with seasonal vegetables



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

Taxes et service inclus