

MENU DECOUVERTE MATHIS

45€ Entrée, plat, dessert

35€ Plat & dessert

40€ Entrée & plat

Mise en bouche

Mise en bouche



Tourte à la Périgourdine

Perigourdine pte

Ou

Salade folle du château: tartare de tomates, basilic,
buratina aux truffes, framboises et pêches fraîches, éclats de noisette,
sucrine vinaigrette framboise

Crazy castle salad: tomato tartare, basil and truffle buratina,
peach petal and hazelnut, fresh strawberry, sucrine with raspberry vinaigrette



Echine de cochon en cuisson lente à l'étouffée,
pommes de terres Sarladaises aux cèpes persillade et Romarin
Slow-braised pork collar, Sarladaise-style potatoes with porcini mushrooms,
parsley-garlic persillade, and rosemary

Ou

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes

Jus corsé au Pineau de Charentes

Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles

Full-bodied juice with Pineau de Charentes



Tarte tatin tiède aux pommes, glace vanille artisanale

Warm apple tart topped with artisanal vanilla ice cream

Ou

Profiteroles, glace artisanale caramel au beurre salé sauce chocolat

Profiteroles, with artisanal salted caramel ice cream chocolate sauce



MENU INVITATION AMANDINE

57€ Entrée, plat, fromage ou dessert

69€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche

Mise en bouche



Marbré de Foie gras mi-cuit, à la truffe du Périgord, enrobé de cacao amer
pain d'épices croustillant et truffes chocolat
Marbled semi-cooked foie gras, garnished with Perigord truffle, coated in bitter cocoa
Crispy gingerbread and chocolate truffles

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



Magret de canard en croûte de noix et châtaignes,
écrasé de pommes de terre à l'authentique, jus miel et thym
Duck breast in walnut and chestnut crust, mashed potatoes, honey and thyme juice

Ou

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



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

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, crumble de fruits rouges
Strawberry shortbread, Bourbon vanilla mascarpone cream, red fruit crumble

Ou

Tartelette crémeuse aux noix et crumble chocolat,
noix torréfié au miel, chantilly noisettes, glace praliné
Creamy walnut tartlet with chocolate crumble,
honey-roasted walnuts, hazelnut whipped cream, praline ice cream.

MENU DEGUSTATION ELOISE

73€ Entrée, plat, fromage ou dessert

85€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche
Mise en bouche



Brouillade aux truffes melanosporum de Monsieur Laval,
Œufs fermiers de M. Boillard
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

Ris de veau de cœur en croustillant, poêlée de girolles persillées
mille feuilles de pommes de terre, sauce crémeuse aux girolles.
Veal sweetbread medallions, potato mille-feuilles, 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 fraîche et chocolat blanc,
coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco
Raspberry Gourmet Macaron, fresh raspberry and white chocolate,
wild berry coulis, coconut icy rocher

Ou

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire
Walk in the woods in the heart of the black forest

A LA CARTE

**Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta
et fruits de la passion, râpé de combawa** **20€**
Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated

**Salade folle du château: tartare de tomates, basilic, buratina aux truffes
framboises et pêches fraîches, éclats de noisette, sucrose vinaigrette framboise** **23€**
Crazy castle salad: tomato tartare, basil and truffle buratina,
peach petal and hazelnut, fresh strawberry, sucrose with raspberry vinaigrette

**Marbré de Foie gras mi-cuit, cœur à la truffe du Périgord,
enrobé de cacao amer, pain d'épices croustillant et truffes chocolat** **33€**
Marbled semi-cooked foie gras, with Perigord truffle, coated in bitter cocoa
Crispy gingerbread and chocolate truffles

Tourte à la Périgourdine **22€**
Perigourdine pie

Brouillade aux truffes melanosporum de Monsieur Laval **27€**
Œufs fermiers de M. Boillard
Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle

**Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac, accompagné
de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre** **30€**
Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear
in a Monbazillac, Sichuan pepper and ginger



Dos de Cabillaud rôti, sauce carotte chorizo, mini courgette farcie **29€**
Roasted cod fillet, chorizo and carrot sauce, mini stuffed zucchini

**Echine de cochon en cuisson lente à l'étouffée,
pommes de terres Sarladaises aux cèpes persillade et Romarin** **25€**
Slow-braised pork collar, Sarladaise-style potatoes with porcini mushrooms,
parsley-garlic persillade, and rosemary

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes
Jus corsé au Pineau de Charentes **24€**
Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles
Full-bodied juice with Pineau de Charentes

**Magret de canard en croûte de noix et châtaignes,
écrasé de pommes de terre à l'authentique, jus miel et thym** **33€**
Duck breast, walnut and chestnut crust, mashed potatoes, honey and thyme juice

**Ris de veau de cœur en croustillant, poêlée de girolles persillées
mille feuilles de pommes de terre, sauce crémeuse aux girolles** **46€**
Veal sweetbread medallions, potato mille-feuilles, creamy chanterelle sauce

Pavé de halloumi juste saisi en persillade puis rôti au four
légumes de saison, crémeux de cèpes et girolles 21€
Oven roasted Halloumi steak, seasonal vegetables, creamy mushroom sauce

Filet de bœuf (race limousine) sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre 46€
Limosin Beef tenderloin, Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix 16€
Cabécou goat cheese with breaded walnuts and pistachios,

Tarte tatin tiède aux pommes, glace vanille artisanale 12€
Warm apple tart topped with artisanal vanilla ice cream

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

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, 14€
crumble de fruits rouges
Strawberry shortbread, Bourbon vanilla mascarpone cream, red fruit crumble

Macaron Gourmand à la Framboise fraîche et chocolat blanc, 16€
coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco
Raspberry Gourmet Macaron, fresh raspberry and white chocolate,
wild berry coulis, coconut icy

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire 19€
Walk in the woods in the heart of the black forest

Tartelette crémeuse aux noix et crumble chocolat, 15€
noix torréfié au miel, chantilly noisettes, glace praliné
Creamy walnut tartlet with chocolate crumble,
honey-roasted walnuts, hazelnut whipped cream, praline ice cream.



MENU PETIT PAUL Moins de 12 ans

19€ Plat & dessert

Pièce du boucher Ou dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre
Butcher's steak Or Cod fillet served with crushed potatoes



Profiteroles à la glace vanille artisanale, sauce chocolat
Artisanal vanilla ice cream profiteroles, chocolate sauce

