



La Carte

Menu du Jour

3 plats, 26€ - servi du mardi au vendredi, au déjeuner, selon l'inspiration du jour



Menu Signature

en 3 ou 4 services - 48€ ou 58€

Autour la truite de Gensac : fumée au BBQ, marinée et en tartare

Radis du jardin en aigre-doux

Risotto aux fraises, estragon et aile de raie

Carré d'agneau du Limousin, jus aux poireaux fermentés, sarrasin BIO braisé

Le bocal : Crème brûlée au thym, sorbet à la rhubarbe du jardin

Pour le menu 3 plats, possibilité de prendre le risotto en plat principal



Menu Végétal

en 4 services - 45€

Salade de petits pois, kiwi et burrata

Premières fleurs de courgettes farcies, pesto d'herbes du Domaine

Glace moutarde noire

Pomme de terre Charlotte de l'île de Ré pochée au lait fermenté Ribot Bio,

Condiment au plantain, truffe d'été charentaise

Rouge-cerise, sorbet mystérieux, espuma gâteau semoule



Menu l'Instant

en 3 ou 4 services - 48€ ou 58€

Œuf bio cuit à basse température à la truffe des Charentes

Maigre de ligne, pickles de champignons de Paris, jus aux orties

Quasi de veau Charentais, oignons grillés et carottes fermentées

Autour du chocolat noir

Pour le menu 3 plats possibilité de prendre le maigre en plat principal



Menu Dégustation

en 8 services - 80€ - plats servis toutes les 15 minutes



Assiette de Fromages & condiments

en supplément, 10€



Menu enfant - (<12 ans) de 18 à 25€

NB : Si vous souhaitez un changement au sein de votre menu, un supplément de 10€ sera appliqué. Merci de votre compréhension.

Liste des allergènes sur demande

“

le respect de la nature et de ses
saisons nous conduit à proposer
une cuisine riche en émotions,
en harmonie avec ce lieu ”

-- L'équipe du Domaine du Châtelard

Harmonie

Saisons

Essence

Respect

Emotion



Moyens de paiement acceptés

Carte bleue (minimum de 10€) – mastercard, visa, american express - Espèces

Domaine du Châtelard

1079 Route du Châtelard, 16 410 DIRAC – 05 45 70 76 76 – info@domaineduchatelard.com



JRE
JEUNES RESTAURATEURS