



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€

Langoustine, houmous et citron noir
Couscous de brocoli et vinaigrette à la bisque

Risotto aux truffes d'été et amande

Carpaccio de bœuf du Limousin, cannelloni aux chanterelles
Oignons doux de l'Adour

Pêche marinée acidulée, vinaigrette au gingembre
Panna cotta de lait de coco et sorbet coriandre

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



Menu Végétal

en 4 services - 45€

Tomate de la cueillette du jour, bruschetta à l'ail
Coulis au basilic, glace olive verte

Gnocchi aubergine et café, crème de fromage de chèvre cendré

Blettes farcies aux champignons, purée de cèpes, tiges glacées

Framboise, flocons d'avoine en porridge, glace chocolat blanc et oseille



Menu l'Instant

en 3 ou 4 services - 48€ ou 58€

Maquereau mariné aux fruits de la passion

Mousse d'avocat et rôti

Encornet farci au poivron rouge sur salade d'amandine tiède

Pavé de porc fermier à la sauge sur haricots coco de Paimpol

Au tomate du jardin

Tarte de chocolat noir et son crémeux, sorbet persil

Pour le menu 3 plats possibilité de prendre l'encornet en plat principal



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 3€ 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

Chèques vacances ANCV

Domaine du Châtelard

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



JRE
JEUNES RESTAURATEURS