



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€

Escabèche de rouget

Salade de fanes de carottes, carottes sauvages en pickles

Langoustine et asperges, crème d'oseille

Gigot d'agneau et carré Charentais

Purée à l'ail des ours

Sablé de sarrasin, fraise, crème d'artichauts au yuzu

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



Menu l'Instant

en 3 ou 4 services - 48€ ou 58€

Gaspacho de maïs, huile végétale et joue de porc au cidre

Poulpe « sugo » Tagliolini à la farine bio

Carré de veau Charentais au grill

Sauce froide aux herbes, falafels aux brocolis et pois chiche

Crèmeux chocolat blanc, abricots rôtis, sorbet chocolat cacao

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



Menu Végétal

en 4 services - 45€

Carpaccio radis Blue meat, coriandre agrumes

Bavarois artichauts petit pois

Risotto choux fleurs aux plantains

Pavlova rhubarbe sorbet fraise aux baies rose



Assiette de Fromages & condiment

en supplément, 10€



Menu enfant - (<12 ans) de 18 à 25€

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