



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€

Salade de tomate, esturgeon et caviar de Gensac

Sorbet céleri branche

Consommé de zébu charentais au shitaké et oignon

Carré d'agneau, galette de risotto

Tartelette mûre, mousse ricotta, piment jamaïque

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



Menu l'Instant

en 3 ou 4 services - 48€ ou 58€

Tartare d'huîtres, pied de porc pané

Condiment salicorne

Merlu de ligne, caponata de légumes du jardin, émulsion de jus de cuisson à la poutargue

Epaule de veau cuit à basse température, tortellini de ris de veau, truffe d'automne

Chocolat, cèpes, persil

Sable au chocolat, confit de cèpes, sponge cake persil

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



Menu Végétal

en 3 ou 4 services - 38€ ou 45€

Maki d'amandine, chou
Crème d'ail, tuile au sésame

Soupe de courgette au curry, gnocchi de tofu

Ravioli aux champignons sur épinards aux graines de moutarde

Tajine de fruit
Pain d'épice, sorbet coriandre



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