



LA TABLE DU CLOS



*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa
★★★★



Menu de la Broue 46€

Mise en bouche

Entrées

Asperges de M. Bourreau, œuf croustillant, cacahuètes 

Ou

Petit pois iodé, pamplemousse, menthe poivrée 

Ou

Ceviche de sandre, extraction de piment végétarien, cresson 

Plats

Truite du Talbat en escabèche, jeunes carottes à la sarriette 

Ou

Râble de lapin infusé aux morilles, jus de rôti

Ou

Maquereau de ligne à la flamme, petits pois au lard de Colonnata, émulsion d'ail sauvage 

Fromages

Chèvre frais, acidulé de fraise, grenade 

Ou

Chariot de fromages

Desserts

Pavlova fleurs, framboises

Ou

Myrtille

Ou

Miel des Ruchers du Grand Champ 

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu de la Motte 59€

Mise en bouche

Entrées

Asperges de M. Bourreau aux morilles au lard de Colonnata 

Ou

Langoustine rôtie et tartare, nage de têtes 

Ou

Artichaut ponzu, laine de serrano, orties de cueillette

Plats

Veau à 52°C, crème d'artichaut, jus aux morilles 

Ou

Tentacule de poulpe laquée au jus de rôti, espume verte

Ou

Selle d'agneau du Poitou, infusion de sarriette, ail sauvage 

Fromages

Mille-feuille de brebis du Poitou 

Ou

Chariot de fromages

Desserts

Fraise dragée 

Ou

Chocolat de plantation glacé

Ou

Cerise rhubarbe

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Menu Végétarien 43€

Mise en bouche

Entrée

Asperges de M. Bourreau, œuf croustillant, cacahuètes 

Ou

Saladine de petits pois, pamplemousse, rhubarbe 

Plat

Tartelette petits pois, blettes rôties, asperges à la flamme 

Fromages

Chariot de fromages

Ou

Mille-feuille de brebis du Poitou 

Desserts

Pavlova fleurs, framboises

Ou

Myrtille

Ou

Miel des Ruchers du Grand Champ 

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Ribaudière 85€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Entrées

Artichaut fondant, œuf croustillant, morilles


Ou

Délice de M. Bourreau, langoustine au lard de Colonnata 

Patience

Ris de veau laqué, fumé minute

Plats

Saint-Pierre flambé au Cognac, infusion de piment végétarien 

Ou

Blonde d'Aquitaine affinée en dégustation 

Carte des fromages

Chariot de fromages affinés

Ou

Mille-feuille de brebis du Poitou 

Ou

Chèvre frais, acidulé de fraise grenade 

Douceur

Asperge blanche, rafraîchie de fraises

Carte des desserts

Pavlova fleurs, framboises

Ou

Myrtille

Ou

Miel des Ruchers du Grand Champ 

Ou

Fraise dragée 

Ou

Chocolat de plantation glacé

Ou

Cerise rhubarbe




La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

Origine viande VBF : née, élevée, abattue en France

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Retour des agapes

Les Entrées

- Ceviche de sandre, extraction de piment végétarien, cresson 16.00 € 
- Asperges de M. Bourreau aux morilles, lard de Colonnata 30.00 € 
- Langoustine rôtie et tartare, nage de têtes 35.00 € 
- Artichaut ponzu, laine de serrano, orties de cueillette 30.00 €
- Petit pois iodé, huîtres Magnat, pamplemousse, menthe poivrée 22.00 €

Plat Végétarien

- Tartelette petits pois, blettes rôties, asperges à la flamme 22.00 € 

Les Poissons

- Truite du Talbat en escabèche aux jeunes carottes à la sarriette 22.00 € 
- Maquereau de ligne à la flamme, petits pois lard de Colonnata, émulsion d'ail sauvage 19.00 € 
- Tentacule de poulpe laquée au jus de rôti, espume verte 40.00 €
- Langoustines rôties, asperges à la flamme, sauce mousseline 53.00 €

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Les Viandes

- Râble de lapin infusé aux morilles, jus de rôti* 24.00 €
Veau à 52°C, crème d'artichaut, jus aux morilles 35.00 €
Selle d'agneau du Poitou, infusion de sarriette, ail sauvage 35.00 €
Blonde d'Aquitaine affinée en dégustation 70.00 €

Salade et Fromages

- Déllice des nomades du jardin* 9.00 €
Sélection de fromages affinés 14.00 €
Chèvre frais acidulé de fraise, grenade 12.00 €
Mille-feuille de brebis du Poitou 13.00 €

Les Desserts

- Pavlova fleurs, framboises* 13.00 €
Myrtille 15.00 €
Miel des Ruchers du Grand Champ 13.00 €
Fraise dragée 14.00 €
Chocolat de plantation glacé 14.00 €
Cerise rhubarbe 15.00 €

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais, leur disponibilité dépend du marché. Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue