



LA TABLE DU CLOS



*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa
★★★★



Menu de la Broue 49€

Mise en bouche

Entrées

Le petit pois maraîcher
araignée de mer
Supplément Caviar 5g ^{20.00 €}

L'asperge du Poitou, morilles 🍷

Le maquereau au sel de l'île de Ré 🍷

Plats

Le râble de lapin 🍷
sauge, moutarde de Lençloître

La raie de petit bateau 🍷
noisette Lépine, épinard
Supplément Caviar 5g ^{20.00 €}

La truite du Talbat 🍷
en croûte de pain, petit pois à la menthe

Fromages

Chèvre frais de la ferme du Maras 🍷

Chariot de fromages sélectionnés

Desserts

Riz au lait meringué, lait concentré

L'instant kiwi

La fraise de Mr Martin au safran 🍷

🍷 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Menu de la Motte 62€

Mise en bouche

Entrées

Hûître Magnat 

Bœuf limousin, concombre
Supplément Caviar 5g ^{20.00 €}

L'artichaut

Au lard Colonnata

Les langoustines bretonnes

De la tête à la queue

Plats

L'agneau du Poitou 

Petits pois carottes

Le maigre de l'estuaire 

Asperge de Mr Bourreau

Le veau de Blas'lait 

Morilles, carottes nouvelles

Fromages

La brebis du Poitou en espuma 

Confit de fraise à l'Espelette

Chariot de fromages sélectionnés

Desserts

Le galet chocolat

Passion, cacahuète

La cerise

Estragon, rhubarbe

Le petit pois au lait d'amande

Biscuit breton

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Végétarien 45€

Mise en bouche

Entrées

L'asperge du Poitou, morilles 

Le petit pois maraîcher, pamplemousse

Plats

L'artichaut, lait de pommes de terre à la moutarde de Lencloître 
Ragoût d'asperges

Fromages

La brebis du Poitou en espuma 
Confit de fraise à l'Espelette

Chèvre frais de la ferme du Maras

Desserts

L'instant kiwi

Riz au lait meringué, lait concentré

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu de la Ribaudière 95€

Menu servi en 7 temps pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

L'asperge de Mr Bourreau 

Rafraichit de morilles



Le Ris de veau laqué

Jus de viande, pop sarrasin



Le Saint Pierre

Artichaut au lard Colonnata

Supplément Caviar 5g ^{20.00 €}



Le Pithiviers 

Canard de la ferme de Brilloux



Chariot de fromages sélectionnés



Asperge rhubarbe 






Carte des desserts

 *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

MENU ENFANT

25,00 €

Entrée et plat

ou

plat et dessert

19,00€

Une boisson au choix incluse dans le prix



Mise en bouche



Asperge vinaigrette

ou

Saumon fumé maison



Truite du Talbat petits pois maraichers

ou

le veau de Blas'lait



Salade de fraise

ou

Fondant au chocolat



LA TABLE DU CLOS

**Pour sublimer nos menus, notre chef Cédric Ravaud
et son équipe s'entourent de producteurs locaux :**

Maison Aguilon
Maison Bourreault
Vincent Touzalin
Moutarde de Lenclotre
Marinette Ouvrart
Les fraises de Mr Martin

La ferme Brilloux
La ferme de Blas'lait
Les producteurs d'agneau du Sud Vienne

La criée de la Cotinière
La criée de la Rochelle
La criée des Sables d'Olonne
Les huitres d'Antoine Magnat

La ferme du Maras
La ferme du Bois Soleil

