



LA TABLE DU CLOS

Carte Automnale 2022



*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa



Menu de la Broue 45€

Mise en bouche

Entrées

Œuf mollet croustillant, infusion de cèpes, éclats de châtaignes 

Ou

Sucrine braisée au bouillon de poule, saumon gravlax au jus de betterave, crème d'ail

Ou

Velouté de butternut, copeaux d'anguille fumée et courge, zeste de clémentine 

Plats

Merlu de ligne légèrement fumé, beurre monté à l'ail noir 

Ou

Pièce de veau, l'onctuosité d'une blanquette, légumes bio de Mr Jacky 

Ou

Poitrine de cochon de La Gruzardière confite au houblon,
condiment au Lapsang Souchong 

Fromages

Faisselle de Mr Taillefer, infusion de cébette et céleri 

Ou

Chariot de fromages

Desserts

« Pomme d'amour »

Ou

Calisson châtaignes, raisins 

Ou

Lingot kaki, grenade

 Plat élaboré avec des produits de notre région



Menu de la Motte 53€

Mise en bouche

Entrées

Raviole de champignons sauvages, lard Colonnata, thé des sous-bois, vieux Comté 

Ou

Coquille Saint-Jacques en cru-cuit, marinade d'agrumes, passion, radis d'automne 

Ou

Huîtres zéro de la maison "Magnat" gratinées, pomme de terre, hareng fumé 

Plats

Mulet confit au beurre aillé, émulsion de crevettes grises, crème de salsifis, daïkon au soja 

Ou

Sanglier de chasse en civet, pâtes fraîches liées au foie gras et champignons 

Ou

Saint-Jacques d'Erquy, poireaux du Poitou au four, vinaigre miso, sésame 

Fromages

Bleu d'Auvergne en espuma, chips de Serrano

Ou

Chariot de fromages

Desserts

Poire au vin d'épices 

Ou

Bonbon chocolat clémentine

Ou

Citron noir

 Plat élaboré avec des produits de notre région



Menu Ribaudière 75€

Mise en bouche

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques d'Erquy fumée minute, agrumes, passion 

Ou

Ris de veau laqué au jus de viande, pop sarrazin

Patience

Mulet en tartare, pamplemousse, caviar Baeri

Plats

Filet de bœuf Limousin en dégustation, senteurs des sous-bois 

Ou

Barbue cuit sur l'arête, beurre à l'ail noir, légumes bio au bouillon de poule 

Carte des fromages

Douceur

Potimarron confit rafraîchi de châtaignes 

Et

Carte des desserts

Origine viande VBF : née, élevée, abattue en France

 Plat élaboré avec des produits de notre région



Menu Végétarien 41.00 €

Mise en bouche

Entrée

Velouté de butternut, copeaux de courges, zeste de clémentine 

Ou

Sucrine braisée, marinade d'agrumes

Plat

*Légumes bio d'automne de Mr Jacky en panier de pain à l'huile de céleri,
vinaigrette au miso* 

Fromages

Chariot de fromages

Ou

Faisselle de chèvre frais, huile infusée à la cébette 

Desserts

Calisson châtaignes, raisins 

Ou

Bonbon chocolat clémentine

Ou

Poire au vin d'épices 

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

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*



Saveurs de l'Automne

Les Entrées

Œuf mollet croustillant, infusion de cèpes, éclats de châtaignes 18.00 € 

Sucrine braisée au bouillon de poule, saumon gravlax au jus de betterave, crème d'ail 23.00 €

Velouté de butternut, copeaux d'anguille fumée et courge, zeste de clémentine 20.00 € 

Raviole de champignons sauvages, lard Colonnata, thé des sous-bois, vieux Comté 32.00 €

Huîtres zéro de la maison "Magnat" gratinées, pomme de terre, hareng fumé 21.00 € 

Carpaccio de Saint-Jacques d'Erquy fumée minute, agrumes, passion 19.00 € 

Les Poissons

Merlu de ligne légèrement fumé, beurre monté à l'ail noir 27.00 € 

Mulet confit au beurre aillé, émulsion de crevettes grises,

crème de salsifis, daïkon au soja 35.00 € 

Saint-Jacques d'Erquy, poireaux du Poitou au four, vinaigrette miso, sésame 42.00 € 

Barbue cuit sur l'arête, beurre à l'ail noir, légumes bio au bouillon de poule 70.00 € 

* Plat disponible selon arrivage

 Plat élaboré avec des produits de notre région



Les Viandes

Pièce de veau, l'onctuosité d'une blanquette et légumes bio de Jacky 27.00 € 

Poitrine de cochon de La Gruzardière confite au houblon,
condiment au Lapsang Souchong 27.00 € 

Sanglier de chasse en civet, pâtes fraîches liées au foie gras et champignons 39.00 € 

Filet de bœuf Limousin en dégustation, senteurs des sous-bois 49.00 € 

Salade et Fromages

Déllice des nomades du jardin 9.00 €

Chariot de fromages affinés 14.00 €

Faisselle de Mr Taillefer, infusion de cébette et céleri 12.00 € 

Bleu d'Auvergne en espuma, chips de Serrano 11.00 €

Les Desserts

« Pomme d'amour » 12.00 € 

Calisson châtaignes, raisins 13.00 € 

Lingot kaki, grenade 13.00 €

Poire au vin d'épices 14.00 € 

Bonbon chocolat clémentine 15.00 € 

Citron noir 15.00 €

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

