



# LA TABLE DU CLOS

Carte Estivale 2022



*Château du  
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa



# Menu de la Broue 45€

## Mise en bouche

### Entrées

Tentacule de poulpe, piperade au pimiento fumé

Ou

Concombre, huître maison Magnat, salsa verdé, maquereau marinade instantanée 

Ou

Tomate bio de Jacky Mercier, fromage frais, vierge au basilic, sorbet du fruit 

### Plats

Cœur de longe de thon, condiments poivron tomate, coulis de tomates confites acidulé 

Ou

Bœuf Limousin légèrement fumé, échalion et betterave infusé, jus corsé à la sarriette 

Ou

Lieu jaune de ligne, purée d'ail, fine ratatouille, le jus d'une bouillabaisse 

### Fromages

Faisselle de chèvre frais, huile infusée à la cébette 

Ou

Chariot de fromages

### Desserts

Melon, framboise, basilic 

Ou

Finger chocolat de plantation

Ou

Pêche verveine citronnée

 Plat élaboré avec des produits de notre région



# Menu de la Motte 53€

## Mise en bouche

### Entrées

Coquillages de nos côtes en Marinière, espuma de pomme nouvelle 

Ou

Gambas et courgette en tartare, rafraichi d'agrumes 

Ou

Vitello tonnato

### Plats

Lotte au kamado, condiment tomate olive Kalios, cerise en chermoula 

Ou

Agneau du Poitou en moussaka 

Ou

Puntilla de cochon ibérique, jus aux baies noires

### Fromages

Reblochon fermier en espuma, herbes sauvages

Ou

Chariot de fromages

### Desserts

Abricot, miel, amande

Ou

Fraise, betterave, crème tiramisu 

Ou

Baies noires

 Plat élaboré avec des produits de notre région



# Menu Ribaudière 75€

## Mise en bouche

### Entrées

Langoustines en crudité, croustillante rafraichie d'agrumes

Ou

Ris de veau laqué au jus de viande

### Patience

Palourdes de Fouras, concombre iodée 

### Plats

Demi-homard bleu au kamado, le jus d'une bouillabaisse

Ou

Filet de bœuf en dégustation, condiment tomate olive 

### Carte des fromages

### Douceur

Tomates et concombres rafraîchies de Jacky Mercier 

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*

*Damier de tomate Bio de Jacky Mercier, basilic, sorbet tomate* 🍷

## *Plat*

*Fine ratatouille, condimenté d'olives, caviar d'aubergine, baies noires*

## *Fromages*

*Chariot de fromages*

*Ou*

*Faisselle de chèvre frais, huile infusée à la cébette* 🍷

## *Desserts*

*Melon, framboise, basilic* 🍷

*Ou*

*Pêche verveine citronnée*

*Ou*

*Fraise, betterave, crème tiramisu* 🍷

*Ou*

*Baies noires*

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

🍷 *Plat élaboré avec des produits de notre région*



# Aubade Estivale

## Les Entrées

*Tentacule de poulpe, piperade au pimiento fumé* 22.00 €

*Concombre, huître maison Magnat, salsa verdé, maquereau marinade instantanée* 22.00 € 

*Tomate bio de Jacky Mercier, fromage frais, vierge au basilic, sorbet du fruit* 20.00 € 

*Langoustines en crudité, croustillante rafraichie d'agrumes* 40.00 €

*Gambas et courgette en tartare, rafraichi d'agrumes* 32.00 € 

*Vitello tonnato* 27.00 €

## Les Poissons

*Cœur de longe de thon, condiments poivron tomate, coulis de tomates confites acidulé* 25.00 € 

*Lieu jaune de ligne, purée d'ail, fine ratatouille, le jus d'une bouillabaisse* 30.00 € 

*Lotte au kamado, condiment tomate olive Kalios, cerise en chermoula* 45.00 € 

*Homard bleu au kamado, le jus d'une bouillabaisse* 90.00 €

\* Plat disponible selon arrivage

 Plat élaboré avec des produits de notre région



## Les Viandes

Bœuf Limousin légèrement fumé, échalion et betterave infusé, jus corsé à la sarriette 32.00 € 

Agneau du Poitou en moussaka 31.00 € 

Puntilla de cochon ibérique, jus aux baies noires 32.00 €

Filet de bœuf en dégustation, condiment tomate olive 60.00 € 

Côte de veau fermier 52.00 €

## Salade et Fromages

Délice des nomades du jardin 9.00 €

Chariot de fromages affinés 14.00 €

Faisselle de chèvre frais, huile infusée à la cébette 10.00 € 

Reblochon fermier en espuma, herbes sauvages 11.00 €

## Les Desserts

Melon, framboise, basilic 15.00 € 

Finger chocolat de plantation 14.00 €

Pêche verveine citronnée 12.00 €

Abricot, miel, amande 15.00 €

Fraise, betterave, crème tiramisu 14.00 € 

Baies noires 15.00 €

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

