



LA TABLE DU CLOS



*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa
★★★★



Menu de la Broue 45€

Mise en bouche

Entrées

Sardine croustillante, piperade au piment fumé, le jus d'une bouillabaisse 

Ou

Tomate mozzarella di bufala, lavande, basilic de Mme Morisot 

Ou

Ceviche de truite du Talbat, citron noir, caviar de courgette à l'Espelette 

Plats

Mignon de porc au poivre Pondichéry, lait de pommes de terre fumé 

Ou

Dorade sébaste, fine ratatouille, saladin de pois chiche, jus vert 

Ou

Thon rouge snacké, tomates anciennes de Jacky Mercier 

Fromages

Chariot de fromages

Ou

Faisselle de chèvre, Maison Taillefer

Desserts

Fraises de M. Martin en tartelette 

Ou

Vacherin pomme, aneth, citron séché

Ou

Calisson melon, orange, basilic 

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Végétarien 41€

Mise en bouche

Entrée

Carpaccio de tomates de Jacky au basilic de Mme Morisot 

Plat

Courgette d'Albenga, tataki d'aubergine, houmous de pois chiche aux épices douces 

Fromage

Chariot de fromages

Ou

Mothais sur feuille en espuma

Desserts

Fraises de M. Martin en tartelette 

Ou

Abricot, romarin, fenouil

Ou

Esquimau choco, citron

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

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Menu de la Motte 55€

Mise en bouche

Entrées

Thon en crudité, huître Magnat, poivrons condimentés 

Ou

Gambas au kamado, serrano affiné, melon charentais

Ou

Tomates et courgettes confites, farcies, coppa de la Gruzardière 

Plats

Aiguillette de bœuf Angus ibérique, pommes de terre nouvelles, poivrons anchois 

Ou

Maigre de l'estuaire, courgette d'Albenga rôtie, émulsion d'herbes fraîches 

Ou

Canon d'agneau du Poitou, aubergine Kareena en tataki 

Fromages

Chariot de fromages

Ou

Mothais sur feuille en espuma

Desserts

Esquimau choco, citron

Ou

Pêche, framboise 

Ou

Abricot, romarin, fenouil

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Ribaudière 85€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Entrées

Ris de veau laqué au jus de viande, pop sarrazin

Ou

Foie gras poêlé de la ferme de Mr Brilloux, poivron tomate 

Patience

Sardine croustillante en robe des champs, caviar Kasnodar 

Plats

Demi-homard bleu au kamado, courgette d'Albenga à l'Espelette 

Ou

Filet de bœuf limousin en dégustation 

Fromages

Chariot de fromage

Ou

Mothais sur feuille en espuma 

Ou

Faisselle de chèvre, Maison Taillefer 

Pré-dessert

Tomate framboise, rafraîchies de roquette 

Desserts

Fraises de M. Martin en tartelette 

Ou

Vacherin pomme aneth, citron séché

Ou

Calisson melon, orange, basilic 

Ou

Esquimau choco citron

Ou

Pêche framboise 

Ou

Abricot, romarin, fenouil

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*

Aubade Estivale

Les Entrées

- Sardine croustillante, piperade au pimiento fumé, jus d'une bouillabaisse* 15.00 € 
- Tomate mozzarella di bufala, lavande, basilic de Mme Morisot* 17.00 € 
- Ceviche de truite du Talbat, citron noir, caviar de courgette à l'Espelette* 15.00 € 
- Thon en crudité, huître Magnat, poivrons condimentés* 32.00 € 
- Gambas au kamado, serrano affiné, melon charentais* 40.00 €
- Foie gras poêlé de la ferme de Mr Brilloux, poivron, tomate* 35.00 € 

Les Poissons

- Dorade sébaste, fine ratatouille, saladin de pois chiche, jus vert* 26.00 € 
- Thon rouge snacké, tomates anciennes de Jacky Mercier* 30.00 € 
- Maigre de l'estuaire, courgette d'Albenga rôtie, émulsion d'herbes fraîches* 39.00 € 
- Homard bleu au kamado, courgette d'Albenga à l'Espelette* 90.00 € 

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

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*



Les Viandes

- Mignon de porc au poivre de Pondichéry, lait de pommes de terre fumé* 28.00 € 🍷
Aiguillettes de bœuf Angus ibérique, pommes de terre nouvelles, poivrons anchois 38.00 € 🍷
Canon d'agneau du Poitou, aubergine Kareena en tataki 36.00 €
Ris de veau laqué au jus de viande, pop sarrazin 35.00 €
Filet de bœuf limousin en dégustation 55.00 €

Salade et Fromages

- Délice des nomades du jardin* 9.00 €
Sélection de fromages affinés 14.00 €
Mothais sur feuille en espuma 12.00 € 🍷
Faisselle de chèvre, Maison Taillefer 12.00 €

Les Desserts

- Fraises de M. Martin en tartelette* 16.00 € 🍷
Vacherin pomme aneth, citron séché 17.00 €
Calisson melon, orange, basilic 15.00 € 🍷
Esquimau choco citron 16.00 €
Pêche framboise 16.00 € 🍷
Abricot, romarin, fenouil 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.*

