LA TABLE DU CLOS

Château du
Clos de la Ribaudière

Hôtellerie, Restaurant & Spa

★★★★

Menu de la Broue 46€

Mise en bouche

Entrées

Œuf fumé florentine Ⓡ
Ou
Saumon mi-cuit mariné aux agrumes
Ou
Lentilles bio croustillantes « Maison Gault », légumes d'hiver acidulés Ⓡ

Plats

Cabillaud à la nacre, yuzu, endives de terre de la ferme Ouvrard Ⓡ
Ou
Cochon fermier, houmous à l'huile de noix, citron confit Ⓡ
Ou
Raie de petit bateau, salsifis aux herbes du jardin

Fromages

Fromage frais, coulis de mâche, noisettes torréfiées Ⓡ
Ou
Chariot de fromages

Desserts

Belle Hélène
Ou
Choco passion
Ou
Mille-feuille vanille de Madagascar

Ⓡ Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Menu de la Motte 59€

Mise en bouche

Entrées

Foie gras cuit au sel, oignons en soupe texturée Ⓡ
Ou
Huître charnue « Maison Magnat », haddock pommes de terre Ⓡ
Ou
Saint-Jacques d'Erquy au beurre de truffe, endives braisées Ⓡ

Plats

Demi-pigeonneau rôti, confit, croustillant, réduction au Madère
Ou
Sole cuite sur l'arête, lentilles bio, bouillon de jambon vendéen Ⓡ
Ou
Selle d'agneau du Poitou, nuage de haricots blancs « Maison Gault », citron confit et noix Ⓡ

Fromages

Brillat savarin à la truffonade
Ou
Chariot de fromages

Desserts

L'Orange
Ou
Omelette norvégienne
Ou
Galet réglisse Kalamansi

Ⓡ Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Menu Ribaudière 85€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Entrées

Œuf de poule fumé, lentilles « Maison Gault » à la truffonade

Ou

Saint-Jacques d'Erquy en carpaccio

Patience

Ris de veau croustillant, laqué, pop Sarrasin

Plats

Turbot flambé au Cognac, endives de terre de la « Ferme Ouvrard », agrumes

Ou

Filet de bœuf en dégustation, foie gras au sel

Teritoria

Aux sources de l'hospitalité

Carte des fromages

Chariot de fromages affinés
Ou
Fromage frais, coulis de mâche, noisettes torréfiées ℛ
Ou
Brillat savarin à la truffonade

Douceur

Spritz Pamplemousse

Carte des desserts

Omelette norvégienne
Ou
Galet réglisse Kalamansi
Ou
L'orange
Ou
Belle-Hélène
Ou
Mille-feuille vanille de Madagascar
Ou
Choco passion

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande
Origine viande VBF : née, élevée, abattue en France
ℛ *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Menu Végétarien 43€

Mise en bouche

Entrée

Lentilles bio croustillantes « Maison Gault », légumes d'hiver acidulés ®
Ou
Œuf fumé florentine ®

Plat

Houmous en nuage, endive de terre rafraichie aux agrumes ®

Fromages

Chariot de fromages
Ou
Fromage frais, coulis de mâche, noisettes torréfiées ®

Desserts

L'orange
Ou
Omelette Norvégienne
Ou
Mille-feuille vanille de Madagascar

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande
® Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Régal d'hiver

Les Entrées

Œuf fumé florentine 12.00 € R
Saumon mi-cuit mariné aux agrumes 18.00 €
Lentilles bio croustillantes « Maison Gault », légumes d'hiver acidulés 15.00 € R
Foie gras cuit au sel, oignons en soupe texturée 33.00 € R
Huître charnue « Maison Magnat », hareng pommes de terre 28.00 € R

Les Poissons

Cabillaud à la nacre, yuzu, endives de terre de la ferme « Ouvrard » 28.00 € R
Raie de petit bateau, salsifis aux herbes du jardin 32.00 €
Sole cuite sur l'arête, lentilles bio, bouillon de jambon vendéen 62.00 € R
Saint-Jacques d'Erquy au beurre de truffe, endives braisées 42.00 € R

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande
R Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Les Viandes

Cochon fermier, houmous à l'huile de noix, citron confit 27.00 €
Pigeonneau rôti, confit, croustillant, réduction au Madère 54.00 €
Selle d'agneau du Poitou, nuage de haricots blancs « Maison Gault », citron confit et noix 51.00 €
Filet de bœuf en dégustation, foie gras au sel 63.00 €
Ris de veau croustillant, laqué, pop Sarrasin 45.00 €

Salade et Fromages

Délice des nomades du jardin 9.00 €
Chariot de fromages affinés 15.00 €
Fromage frais, coulis de mâche, noisettes torréfiées 11.00 €
Brillat savarin à la truffonade 12.00 €

Les Desserts

L'Orange 15.00 €
Belle-Hélène 15.00 €
Choco passion 15.00 €
Omelette norvégienne 15.00 €
Galet réglisse Kalamansi 15.00 €
Mille-feuille vanille de Madagascar 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

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité