



LA TABLE DU CLOS



*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa



Menu de la Broue 49€

Mise en bouche

Entrées

Petite cœur-de-bœuf 

Mozzarella di bufala, coulis de tomates torréfiées

La dorade en bouillon dashi

Gelée de concombre, concombre pickles
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

Le thon en crudité 

Tartare de courgette, coulis de laitue à l'huile de noisette

Plats

Truite du Talbat croustillante 

Céréales façon libanaise, émulsion de persil

Frite de bœuf confit

Emulsion de pomme de terre
(Possibilité supplément Bœuf Wagyu 25€)

Thonine au kamado 

Steak de tomate, essence de thon, pesto de basilic et d'amande

Fromages

Chariot de fromages affinés

Crèmeux de brebis légèrement fumé, huile de roquette 

Desserts

Merveille des marchés 

La Cérafine 

Confit de pêche, sarriette de notre jardin

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Végétarien 45€

Mise en bouche

Entrées

Céréales façon libanaise, émulsion de persil 🍷

Petite cœur de bœuf 🍷

Mozzarella di bufala, coulis de tomates torréfiées

Plats

Tartelette de courgette, vierge de tomate et grenade 🍷

Fromages

Crèmeux de brebis légèrement fumé, huile de roquette 🍷

Chèvre frais ferme du Maras 🍷

Ketchup d'abricot et amandes fraîches

Desserts

Merveille des marchés 🍷

Fruits rouges meringués 🍷

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 62€

Mise en bouche

Entrées

Le melon en torrédaction, foie gras fermier 

Foie gras au Pineau, melon frais, fruits noirs

Langoustines bretonnes en carpaccio

Huile d'olive murrée

(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

Plats

L'agneau du Poitou 

Inspiré d'une moussaka

Maigre de ligne 

Caviar de courgette, émulsion de bouillabaisse

Fromages

Chariot de fromages affinés

Chèvre frais ferme du Maras 

Ketchup d'abricot et amandes fraîches

Desserts

« Eskimo » praliné cacahuète, houblon de printemps

Fruits rouges meringués 

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Menu Ribaudière 95€

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

Mise en bouche



Fleur de melon langoustine 
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)



Ris de veau laqué au jus, pop sarrazin



Demi Homard bleu à la flamme
Le jus d'une bouillabaisse



Le Pithiviers 
Canard de la ferme Brilloux



Chariot de fromages affinés



Praliné de courge rafraichi au melon 






Carte des desserts

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

- Petite cœur de bœuf, mozzarella di bufala* 18.00€ 
- La dorade en bouillon dashi, gelée de concombre, concombre pickles* 18.00€ 
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)
- Le thon en crudité, tartare de courgette, coulis de laitue à l'huile de noisette* 20.00€ 
- Langoustines bretonnes en carpaccio, huile d'olive maturée* 34.00€
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)
- Belles gambas au kamado* 30.00€

Les Poissons

- Homard bleu à la flamme, le jus d'une bouillabaisse* 65.00€
- Truite du Talbat croustillante, céréales façon libanaise, émulsion persil* 25.00€ 
- Maigre de ligne, caviar de courgette, émulsion bouillabaisse* 38.00€ 
- Thonine au kamado, steak de tomate, essence de thon, pesto basilic et amandes* 28.00€ 

Les Viandes

- Frite de bœuf confit, émulsion pomme de terre* 32.00€
(Possibilité supplément Bœuf Wagyu 25€)
- L'agneau du Poitou, inspiré d'une moussaka* 40.00€ 
- Ris de veau laqué, pop sarrazin* 42.00€

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Nos Plats pour l'été

Salade César 35.00€

Saumon gravelaç maison, foccacia et crème d'Isigny 25.00€

Foie gras Maison Brilloux 32.00€ 🍷

Filet de bœuf, sucrine et espuma de pomme de terre 55.00€ 🍷

Salade

Délice des nomades du jardin 9.00€

Fromages

Chariot de fromages affinés 15.00€

Chèvre frais de la ferme du Maras, ketchup d'abricot et amandes fraises 13.00€ 🍷

Crèmeux de brebis légèrement fumé, huile de roquette 13.00€ 🍷

Les Desserts

Merveille des marchés 15.00€ 🍷

La Cérafine 15.00€ 🍷

Confit de pêche, sarriette de notre jardin 18.00€

« Eskimo » praliné cacahuètes, houblon de printemps 18.00€

Fruits rouges meringués 16.00€ 🍷

*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.*