



# LA TABLE DU CLOS



*Château du  
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa  
★★★★



# Menu de la Broue 46€

## Mise en bouche

### Entrées

Tomates d'antan sélectionnées par Jacky Mercier, basilic du jardin 

Ou

Moules d'Antoine Magnat, concombre, émulsion orgeat 

Ou

Lieu à la flamme, bouillabaisse, ail confit, vierge de pomme verte

### Plats

Dorade de petit bateau, courgette, anchois condimentés, jus d'arêtes estragon 

Ou

Volaille basse température, aubergine tataky, caviar libanais, infusion de légumes corsée 

Ou

Thonine au kamado, tomate, poivron, voile d'herbes sauvages 

### Fromages

Faisselle de chèvre du Poitou, fraises, tomates acidulées 

Ou

Chariot de fromages affinés

### Desserts

Pêche, verveine citronnée

Ou

Fraises de Christophe Martin, citron, basilic 

Ou

Pastèque, menthe poivrée, concombre infusé au Timut 

 Plat élaboré avec des produits de notre région

# Menu Végétarien 43€

## Mise en bouche

### Entrée

Tomates d'antan sélectionnées par Jacky Mercier, basilic du jardin 

Ou

Truffonnade d'été, courgette en déclinaison 

### Plat

Caviar libanais, panisse, ail confit, aubergine tataky

### Fromage

Faisselle de chèvre du Poitou, fraises, tomates acidulées

Ou

Mozzarella di bufala au bois de hêtre

### Desserts

Cigare chocolat de plantation, cognac 

Ou

Pastèque menthe poivrée, concombre infusé au Timut 

Ou

Fraises de Christophe Martin, citron, basilic 

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 59€

## Mise en bouche

### Entrées

Poulpe rôti, raviole artichaut, agrumes, foie gras 

Ou

Truffonnade d'été, courgette en déclinaison 

Ou

Tartare de gambas rhubarbe, citron vert, sardine croustillante

### Plats

Agneau du Poitou, ail confit, anchois condimentés 

Ou

Maigre de l'estuaire, aubergine confite, espuma tomate poivron 

Ou

Picanha de veau au foin, oignon aigre doux, pommes de terre nouvelles

### Fromages

Mozzarella di bufala au bois de hêtre

Ou

Chariot de fromages

### Desserts

Cigare chocolat de plantation, cognac 

Ou

Pavlova melon charentais, framboise, angélique 

Ou

Millefeuille abricot, miel, romarin

 Plat élaboré avec des produits de notre région

# Menu Ribaudière 90€

*Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

*Menu servi en 7 temps*

*Mise en bouche*



*Tartare de langoustines, moules de Fouras, citron noir* 



*Ris de veau laqué au jus de viande, lait de pomme de terre*

*Ou*

*Foie gras poêlé ferme Brilloux, aubergine tataky, framboises* 



*Demi-homard bleu au kamado, flambé au cognac* 

*Ou*

*Blonde d'Aquitaine affinée en dégustation* 



*Chariot de fromages affinés*

*Ou*

*Mozzarella di bufala au Bois de hêtre*

*Ou*

*Faisselle de chèvre du Poitou, fraises, tomates acidulées* 



*Tomate cerise confite, framboise, basilic*



*Pavlova melon charentais, framboise, angélique* 

*Ou*

*Cigare chocolat de plantation, cognac* 

*Ou*

*Pêche, verveine citronnée*

*Ou*

*Fraises de Christophe Martin, citron, basilic* 

*Ou*

*Millefeuille abricot, miel, romarin*

*Ou*

*Pastèque, menthe poivrée, concombre infusé au Timut* 

*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

Tomates d'antan sélectionnées par Jacky Mercier, basilic du jardin 18.00€ 

Moules d'Antoine Magnat, concombre, émulsion orgeat 22.00€ 

Lieu à la flamme, bouillabaisse, ail confit, vierge de pomme verte 19.00€

Poulpe rôti, raviole, artichaut, agrumes, foie gras 32.00€ 

Tartare de gambas rhubarbe, citron vert, sardine croustillante 38.00€

Foie gras poêlé ferme Brilloux, aubergine tataky, framboise 40.00€ 

## Les Poissons

Homard bleu au kamado, flambé au cognac 90.00€ 

Dorade de petit bateau, anchois condimentés, jus d'arrêtes estragon 30.00€ 

Thonine au kamado, tomate, poivron, voile d'herbes sauvages 28.00€ 

Maigre de l'estuaire, aubergine confite, espuma tomate poivron 40.00€ 

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

## *Les Viandes*

*Volaille basse température, aubergine tataky, caviar libanais, infusion de légumes corsée 28.00€* 

*Agneau du Poitou, ail confit, anchois condimentés 40.00€* 

*Picanha de veau au foin, oignon aigre doux, pommes de terre nouvelles 38.00€*

*Blonde d'Aquitaine affinée en dégustation 70.00€* 

*Ris de veau laqué au jus de viande, lait de pomme de terre 40.00€*

## *Salade et Fromages*

*Délice des nomades du jardin 9.00€*

*Chariot de fromages affinés 15.00€*

*Faisselle de chèvre du Poitou, fraises, tomates acidulées 13.00€* 

*Mozzarella di bufala au bois de hêtre 14.00€*

## *Les Desserts*

*Pavlova melon charentais, framboise, angélique 16.00€* 

*Fraises de Christophe Martin, citron, basilic 16.00€* 

*Pastèque menthe poivrée, concombre infusé au Timut 14.00€* 

*Cigare chocolat de plantation, cognac 16.00€* 

*Pêche, verveine citronnée 14.00€*

*Millefeuille abricot, miel, romarin 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.*