



LA TABLE DU CLOS



*Château du
Clos de la Ribaudière*

Hôtellerie, Restaurant & Spa



Menu de la Broue 48€

Mise en bouche

Entrées

Feuille à feuille pommes de terre, chorizo ibérique fondu, lait en espuma 

Ou

Œuf croustillant haddock, coques, émulsion soja fermenté

Ou

Pleurotes de la ferme d'Henryette, ails, nuage de champignons au savagnin 

Plats

Raie de petit bateau, endive de terre de Marinette, gnocchis fumés 

Ou

Veau confit, jus de rôti aux anchois, échalion de la ferme Aguilon 

Ou

Skrei à la nacre, « brocamole », pamplemousse, wakamé 

Fromages

Brebis en espuma, marmelade de citre, radis d'hiver 

Ou

Chariot de fromages affinés

Desserts

Lait en nuage, soupe de chocolat

Ou

Mangue, coco, passion

Ou

Mandarine, choco

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Végétarien 45€

Mise en bouche

Entrée

Pleurotes de la ferme d'Henryette, ails, nuage de champignons au savagnin 

Ou

Rémoulade, céleri, radis noir, pamplemousse, salicorne 

Plat

Tout choux pamplemousse wakamé, bouillon thaï 

Fromage

Brebis en espuma, marmelade de citre, radis d'hiver 

Ou

Brie truffé

Desserts

Mandarine, choco

Ou

Ananas, Timut, citron vert, huile d'olive

Ou

La noisette

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

Ravioles de queue de bœuf, foie gras de la ferme Brilloux, consommé de bœuf 

Ou

Huître Gillardeau, poireaux au wakamé 

Ou

Saint-Jacques d'Erquy, rémoulade céleri, radis noir, pamplemousse, yuzu 

Plats

Demi pigeonneau fermier, salsifis au moça, jus concentré 

Ou

Sole rôtie, jus d'épinards monté à l'huile Kalios

Ou

Agneau du Poitou texturé, jus au cumin, purée façon Robuchon

Fromages

Brie truffé

Ou

Chariot de fromages

Desserts

Ananas, Timut, citron vert, huile d'olive

Ou

Le citron

Ou

La noisette

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Ribaudière 90€

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

Mise en bouche



Saint-Jacques d'Erquy en déclinaison, poireaux au wakamé, écume yuzu 



Petits gris du Poitou aux ails, lait de pomme de terre 

Ou

Ris de veau rôti laqué au jus de viande, pop sarrazin



Bœuf Angus braisé, pommes de terre confites au foie gras

Ou

Turbot flambé au cognac, vanille, poivre de Sichuan 

Chariot de fromages affinés

Ou

Brebis en espuma, marmelade de citre, radis d'hiver 

Ou

Brie truffé



Meringue betterave réglissée, citron



Lait en nuage, soupe de chocolat

Ou

Mangue, coco, passion

Ou

Mandarine, choco

Ou

Ananas, Timut, citron vert, huile d'olive

Ou

Le citron

Ou

La noisette

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

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Régal d'hiver

Les Entrées

Feuille à feuille pommes de terre, chorizo ibérique fondu, lait en espuma 20.00 € 

Oeuf croustillant haddock, coques, émulsion soja fermenté 22.00 €

Pleurotes de la ferme d'Henryette, ails, nuage de champignons au savagnin 21.00 € 

Ravioles de queue de bœuf, foie gras de la ferme Brilloux, consommé de bœuf 28.00 € 

Huître Gillardeau, poireaux au wakamé 33.00 € 

Saint-Jacques d'Erquy, rémoulade de céleri, radis noir, pamplemousse, yuzu 28.00 € 

Les Poissons

Raie de petit bateau, endive de terre de Marinette, gnocchis fumés 28.00 € 

Skrei à la nacre, « brocamole », pamplemousse, wakamé 30.00 € 

Sole rôtie, jus d'épinards monté à l'huile Kalios 45.00 €

Turbot flambé au cognac, vanille, poivre de Sichuan 50.00 € 

Le Végétarien

Tout choux, pamplemousse wakamé, bouillon thaï 26.00 € 

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Les Viandes

- Veau confit, jus de rôti aux anchois, échalion de la ferme Aguilhon* 25.00 € 
- Agneau du Poitou texturé, jus au cumin, purée façon Robuchon* 34.00 €
- Pigeonneau fermier, salsifis au moka, jus concentré* 62.00 € 
- Ris de veau laqué au jus de viande, pop sarrazin* 40.00 € 
- Bœuf Angus braisé, pommes de terre confites au foie gras* 50.00 €

Salade et Fromages

- Délice des nomades du jardin* 9.00 € 
- Chariot de fromages affinés* 15.00 €
- Brebis en espuma, marmelade de citre, radis d'hiver* 11.00 € 
- Brie truffé* 12.00 €

Les Desserts

- Lait en nuage, soupe de chocolat* 15.00 €
- Mangue, coco, passion* 15.00 €
- Mandarine, choco* 16.00 €
- Ananas, timut, citron vert, huile d'olive* 18.00 €
- Le citron* 16.00 €
- La noisette* 18.00 €

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