

les Entrées Starters

Potage de légumes mixés du moment Mixed Vegetable soup of the moment	22 €
Gaspacho de tomates de plein champ, fusette de chèvre frais Tomato Gaspacho with a Fresh Goat's cheese log	22 €
Tomates cœur de bœuf et burrata crémeuse, pestos de basilic Creamy Burrata and beef heart Tomato	26 €
Salade César au poulet fermier Romaine, croûtons, lard grillé, parmesan, sauce césar Caesar Salad with Free-Range Chicken Romaine, Croutons, Grilled Bacon, Parmesan, Caesar Sauce	26 €
Salade César aux gambas Romaine, croûtons, lard grillé, parmesan, sauce césar Caesar Salad with King Prawns Romaine, Croutons, Grilled Bacon, Parmesan, Caesar Sauce	30 €
Saumon fumé de la Maison Barthouil, fusette au tarama blanc, citron et pain grillé Maison Barthouil Smoked Salmon, with a White Taramasalata Fusette, Lemon & Toast	32 €
Foie gras de canard et son chutney, pain grillé Duck Foie Gras with Chutney and Toast	34 €

Charcuterie

Belle assiette de charcuterie italienne Beautiful plate of Italian Charcuterie	28 €
---	------

Végétarien Vegetarian

Mesclun de saison, légumes en copeaux, tomate confite, olives Seasonal Mesclun with Vegetable Slivers, Confit Tomato & Olives	22 €
Corolle de melon « charentais» Charentes Melon Bouquet	24 €
Tarte de légumes et straciatella truffé, salade verte Raw & Cooked Vegetable Tart with Curry & Green Salad	26 €

le Caviar de la Maison Kaviari

Accompagné de blinis, pommes de terre, crème fraîche
With Blinis, Potatoes & Crème Fraîche

En-K de caviar Oscière 15 gr Saveurs subtiles et marines, belle longueur de noisette Subtle maritime flavours and prolonged hazelnut flavours	75 €
Caviar Krystal 30 gr Grains de jolie taille, régulier et de couleur ambré Pretty amber grains, well-sized and regular in shape Rich & complex flavour with an almond finish	135 €

les Pains gourmands Gourmet Sandwiches

Accompagnés de pommes allumettes ou salade verte

Served with salad or fries

Club sandwich végétarien	45 €
Légumes grillés, citron confit et pot de tapenade With Grilled Vegetables, Candied Lemon & Tapenade	
Club sandwich « Comte de la Messardière »	49 €
Poulet : romaine, tomate, œuf dur, concombre et lard grillé Chicken: Romaine, Tomato, Hard-Boiled Egg, Cucumber, Grilled Bacon	
Saumon fumé : romaine, tarama blanc, concombre et tomate	49 €
Smoked Salmon: Romaine, White Taramasalata, Cucumber, Tomato	
Homard bleu : romaine, mayonnaise, granny smith, tomate	70 €
Blue Lobster: Romaine, Homardine Sauce, Granny Smith, Tomato	
Burger ou cheeseburger	
Compotée d'oignons à la tomate, lard grillé, sauce maison épicée	52 €
With an Onion & Tomato Compotée, Grilled Bacon and Home-Made Spicy Sauce	

Pâtes et Risotto Pasta & Risotto

Linguine, penne, orecchiette	
Pomodoro au basilic / Pomodoro with Basil	26 €
Bolognaise (bœuf et veau) / Bolognese (Beef & Veal)	30 €
Carbonara (jambon blanc et lard paysan) / Carbonara (Ham & Streaky Bacon)	30 €
Crème truffée et champi-truffes / Mushrooms & Truffles with Truffle Cream	35 €
Penne sans gluten selon vos envies	+6 €
Gluten-Free Pasta with sauce of your choice	
Risotto aux artichauts et truffes d'été	38 €
Artichoke & Summer Truffle Risotto	

les Plats Main Courses

Suprême de volaille d'Alice doré sur la peau, légumes de saison, jus de cuisson Alice's Free-Range Chicken Supreme with Seasonal Vegetables & Chicken Gravy	35 €
Gambas rôties, spaghetti de légumes, sésame et soja Grilled King Prawns with a Vegetables spaghetti, sesame seeds & Soy sauce	39 €
Carré d'agneau grillé, fine ratatouille, jus léger Grilled Lamb Cutlets with a Delicate Ratatouille & Light Gravy	42 €
Entrecôte de bœuf poêlée, jeunes légumes et pommes grenailles sautées au romarin Pan-Fried Beef Entrecote with Baby Vegetables & New Potatoes Tossed in Rosemary	44 €
Retour de pêche en filet, concassé de tomates, fenouil et sauce vierge, pomme de terre écrasée Back fishing with Crushed Tomatoes, Fennel and a Virgin Sauce, crushed potatoe	52 €
Filet de bœuf poêlé ou grillé, légumes verts, jus aux olives Beef pan-fried or grilled, green vegetables, black olive gravy	55 €

et aussi . . . more side Dishes 12 €

Pommes allumettes / Fries
Ecrasé de pommes de terre / Potato Ecrasé
Cassolette de légumes / Vegetable Casserole
Légumes verts / Green Vegetables
Riz basmati / Basmati Rice

les Desserts

Douceur aux agrumes, sorbet menthe/mandarine Citrus Fruit Arlette with a Mint & Tangerine Sorbet	18 €
Nos glaces et sorbets maison du moment (3 boules) Our Home-Made Ice Creams & Sorbets (3 scoops)	18 €
Assiette de fruits frais tranchés du moment Fresh, Sliced Seasonal Fruit	22 €
Tartelette chocolat, crémeux, mousse, nougatine et caramel beurre salé Chocolate Tartlet, with Chocolate Cream & Mousse, Nougatine & Salted Butter Caramel	22 €
Pavlova du château aux fruits du temps Château Pavlova with seasonal fruits	24 €
Tropézienne du Château de la Messardière Château de la Messardiere Tarte Tropézienne	24 €
Coupe de fruits rouges, chantilly et glace vanille Dish of Red Fruit with Chantilly & Vanilla Ice Cream	26 €

*Pour votre confort, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas /
For your comfort, we invite you to order your dessert at the start of your meal*

** Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal.*



Menu Enfant



Entrées Starters

16 €

Assiette de jambon blanc et salade de cœur de sucrine

Sliced Ham with a Sucrine Salad

Traditionnelle tomate mozzarella au pistou de basilic

Traditional Tomato and Mozzarella Cheese with a Basil Pistou

Tranches de jambon cru et melon de pays

Ham & Local Melon

Assiette de crudités

Raw Vegetables

Pâtes Pasta Dishes

18 €

Coquille ou penne ou spaghetti en sauce tomate ou bolognaise

Mini Macaroni or Penne or Spaghetti with a Tomato or Bolognese Sauce

Accompagnement seul

More Side Dishes

12 €

Riz / Rice

Haricots verts / Green Beans

Purée de pomme de terre écrasée à l'huile d'olive vierge

Ecrasé of Potato with Virgin Olive Oil

Frites / French Fries

Coquillettes au beurre / Mini Macaroni in Butter

Plats Main Courses

24 €

Minute de poisson pané maison

Home-Made Fish Fingers

Nuggets de poulet maison, sauce mayonnaise ou ketchup

Chicken Nuggets with Mayonnaise or Ketchup

Filet de loup et légumes de saisons

Fillet of Sea Bass with Seasonal Vegetables

Mini burger ou cheeseburger

Mini Burger or Cheeseburger

Suprême de volaille rôti, son jus simple

Roast Chicken Supreme with a Simple Gravy

Desserts

16 €

Crêpes : sucre, miel, confiture, chocolat

Pancake with Sugar, Honey, Jam or Chocolate

Fromage blanc 0%, petit sablé, coulis de fruit rouges

Fat-Free Fromage Blanc with Shortbread and a Red Fruit Coulis

Palette de glaces et sorbets au choix

Choice of Ice Creams and Sorbets

Compote de fruits frais de saisons

Seasonal Fruit Compote

Yaourts (2 au choix)

Yogurt (2 to choose)