

DOMAINE DES ETANGS
—
DYADES



Il est grand temps de rallumer les étoiles
It is time to rekindle the stars

GUILLAUME APOLLINAIRE



Embark on a journey that starts at your table at Dyades

*Chef **Frédéric Murati** and his team have created menus inspired by the dyad, the link between two complementary ideas, the balance between local cuisine and French design*

A necessary balance in everything and especially in the kitchen where the harmony between ingredients is the keystone of a successful dish.

OUR PARTNERS

La Ferme de L'Arbre (L'Arbre, Charente) : Duck, foie gras

La Ferme des Monts Verts (Montbron, Charente) : Veal, beef, cold meats

Elevage de Marie Le Guen (Montpon Menesterol, Dordogne) : Pigeons

Maison Bellet (Touvre, Charente) : Fresh and smoked trout

Maison Pezaud (Angoulême, Charente) : Fish, shellfish and crustaceans

Maison Neuvic (Neuvic, Dordogne) : Caviar, esturgeon

La ferme de Chassagne (Villefagnan, Charente) : Dried vegetables, organic oils

Fornel (Barbezieux, Charente) : Fruit and vegetables

La ferme du Paupiquet (Ansac sur Vienne, Charente) : Butter, organic dairy products

Dans l'même panier (Rochechouart, Haute-Vienne) : Cheeses

Les chocolats Valrhona (France) : Chocolate



S'asseoir à la table de Dyades, c'est commencer un voyage sans partir
et tout laisser venir.

La carte imaginée par le Chef **Frédéric Murati** et ses équipes est inspirée
de la dyade, la réunion de deux principes complémentaires, l'équilibre
entre terroir et création.

Un équilibre nécessaire en toute chose et en particulier dans la cuisine
où l'harmonie entre les ingrédients est la clé de voûte d'un plat réussi.

NOS PARTENAIRES

La Ferme de L'Arbre (L'Arbre, Charente) : Canard, foie gras
La Ferme des Monts Verts (Montbron, Charente) : Veau, bœuf, charcuteries
Elevage de Marie Le Guen (Montpon Menesterol, Dordogne) : Pigeons

Maison Bellet (Touvre, Charente) : Truite fraîche et fumée
Maison Pezaud (Angoulême, Charente) : Poissons, coquillages et crustacés
Maison Neuvic (Neuvic, Dordogne) : Caviar, esturgeon

La ferme de Chassagne (Villefagnan, Charente) : Légumes secs, huiles bio
Fornel (Barbezieux, Charente) : Fruits et légumes

La ferme du Paupiquet (Ansac sur Vienne, Charente) : Beurre, produits laitiers bio
Dans l'même panier (Rochechouart, Haute-Vienne) : Fromages

Les chocolats Valrhona (France) : Chocolat



INFORMATION

Net prices, including taxes and services.

Any menu change will be charged à la carte.

*All our dishes are homemade using fresh produce from our organic garden,
local producers and suppliers.
We apologise if any of them are not available.*

***Our dishes may contain substances or products causing allergies
or intolerances.***

*For your information, the list of these substances or products is available on request
from our teams.*

Meat and poultry raised and butchered in France.



INFORMATIONS

Tarifs nets, taxes et services compris.

Tout changement dans le menu sera facturé à la carte.

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais issus de notre potager biologique, de producteurs et de fournisseurs locaux.
Si l'un d'eux venait à ne pas être disponible, nous nous en excusons.

Nos plats peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies.

Pour votre information, la liste de ces substances ou produits est disponible sur simple demande auprès de nos équipes.

Viandes et volailles élevées et abattues en France.



SEASONAL MENU

A seasonal cuisine inspired by the cycles of Nature, that changes with the seasons.

*Served exclusively at lunch, from Wednesday to Friday
(Except on public holidays)*

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT 49 €

*Organic free-range egg, young shoots
Sea lettuce, lime mousseline, brown butter crumble*

Or

*Soy marinated monkfish carpaccio
Caramelised sesame, late harvest grape juice vinaigrette*

*Mi-cuit salmon tournedos
Porcini mushrooms, leek confit, potato butter with truffle juice*

Or

*Flan of pumpkin from the garden
Pumpkin seeds, cardamom, crispy toast with port and herbs*

*Belle Hélène of the Domaine
Pear, Valhrona bitter chocolate, Madagascar vanilla*

Or

*Brioche pudding with roasted apples
Speculoos ice cream*



MENU DE L'INSTANT

Une cuisine de l'instant inspirée des cycles de la Nature, au gré des arrivages du jour.

**Servi uniquement le midi, du mercredi au vendredi
(Hors jours fériés)**

ENTRÉE - PLAT – DESSERT 49€

Œuf de ferme bio, jeunes pousses
Laitue de mer, mousseline au citron vert, crumble au beurre noisette

Ou

Carpaccio de lotte marinée au soja
Sésame caramélisé, vinaigrette au jus de raisin de vendange tardive

Tournedos de saumon mi-cuit
Cèpes, poireaux confits, beurre de pommes de terre au jus de truffe

Ou

Flan de potimarron du potager
Graines de courge, cardamome, toast croustillant au porto et herbettes

Chocolat Caraïbe, vanille, crème battue La belle Hélène du domaine
Poire, chocolat noir Valhrona, vanille de Madagascar

Ou

Brioche perdue aux pommes rôties
Crème glacé parfum spéculos



NOS MENUS
GASTRONOMIQUES

*OUR GASTRONOMIC
MENUS*



EARTH TO TABLE

MENU

(Vegetarian option)

*Served exclusively at dinner, from Wednesday to Saturday included,
and for lunch on Saturday and Sunday.*

STARTER – MAIN COURSE - DESSERT

75€

*Tomato tartar, light jelly
Tapenade, granita, herb waffle*

*Eggplant, coriander and ginger gyoza
Fine mirin, yuzu and soy broth*

*Greengage poached in verbena and mint tea
Caramelised choux pastry, plum kernel ice cream*



MENU DE LA TERRE

A L'ASSIETTE

(Option végétarienne)

**Menu servi uniquement pour le dîner du mercredi au samedi inclus.
Et pour le déjeuner du samedi et du dimanche.**

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

75€

Tartare de tomates, fine gelée
Tapenade, granité, gaufre aux herbes

Gyoza aux aubergines, coriandre et gingembre
Fin bouillon au mirin, yuzu et soja

Reine-Claude pochée au thé verveine et menthe
Choux caramélisés, crème glacée à l'amandon de prunes



DYADES MENU

*Served exclusively at dinner, from Wednesday to Saturday included,
and for lunch on Saturday and Sunday.*

STARTER – MAIN COURSE - DESSERT

75€

*Brown crab, tomato, anchovies
Herb waffle, granita, olive oil*

*Pigeon fillet from Marie Leguen
Leg confit, beets from the garden, porcini mushrooms, summer truffle*

*Blackberry, lukewarm pudding
Meadowsweet ice cream from here, cloud with cocoa nibs*



MENU DYADES

**Menu servi uniquement pour le dîner du mercredi au samedi inclus.
Et pour le déjeuner du samedi et du dimanche.**

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

75€

Tourteau, tomate, anchois
Gaufre aux herbes, granité, huile d'olives

Filet de pigeon de chez Marie Leguen
Cuisse confite, betterave du jardin, cèpes, truffe d'été

La mure, pudding tiédi
Glace reine des prés d'ici, nuage au grué de cacao



DRAGONFLY MENU

*Served exclusively at dinner, from Wednesday to Saturday included,
and for lunch on Saturday and Sunday.*

4 SERVICES

85€

*Sea bass carpaccio, caviar from Neuvic
Cockles, celery, lime, cream flavoured with shellfish stock*

*Fillet of Limousin beef salted with anchovy butter
Potato sticks, artichoke, red wine sauce*

Selection of cheeses from “Dans l' même panier” in Rochechouart

*Rhubarb from the estate
Orange blossom*



MENU LIBELLULE

**Menu servi uniquement pour le dîner du mercredi au samedi inclus.
Et pour le déjeuner du samedi et du dimanche.**

4 SERVICES

85€

Carpaccio de bar, caviar de la maison Neuvic
Coques, céleri, citron vert, crème au jus de coquillages

Filet de bœuf du Limousin salé au beurre d'anchois
Pomme pont neuf, artichaut, sauce miroir au vin rouge

La sélection de fromages de chez « Dans l'même panier » à Rochechouart.

La rhubarbe du domaine
Parfum de fleur d'oranger



STAR MENU

*Served exclusively at dinner, from Wednesday to Saturday included,
and for lunch on Saturday and Sunday.*

5 SERVICES

105€

*Sea bass carpaccio, caviar from Neuvic
Cockles, celery, lime, cream flavoured with shellfish stock*

*Warm langoustines
Lemon leaf, leek, seaweed mousseline and herring pearls*

*Fillet of Limousin beef salted with anchovy butter
Potato sticks, artichoke, red wine sauce*

Selection of cheeses from “Dans l' même panier” in Rochechouart

*Rhubarb from the estate
Orange blossom*



MENU DES ÉTOILES

**Menu servi uniquement pour le dîner du mercredi au samedi inclus.
Et pour le déjeuner du samedi et du dimanche.**

5 SERVICES

105€

Carpaccio de bar, caviar de la maison Neuvic
Coques, céleri, citron vert, crème au jus de coquillages

Langoustines tiédies
Feuille de citron, poireau, mousseline aux algues et perles de hareng

Filet de bœuf du Limousin salé au beurre d'anchois
Pomme pont neuf, artichaut, sauce miroir au vin rouge

La sélection de fromages de chez « Dans l'même panier » à Rochechouart.

La rhubarbe du domaine
Parfum de fleur d'oranger



COMET MENU

*Served exclusively at dinner, from Wednesday to Saturday included,
and for lunch on Saturday and Sunday.*

*This menu can be ordered until 1pm for lunch
and 9 pm for dinner*

7 SERVICES

129€

Guided by our Chef's inspiration....



MENU COMETE

**Menu servi uniquement pour le dîner du mercredi au samedi inclus.
Et pour le déjeuner du samedi et du dimanche.**

**Commande de ce menu possible jusqu'à 13h00 pour le déjeuner,
et 21h00 pour le dîner**

7 SERVICES

129€

Laissez-vous guider dans une balade culinaire surprise,
avec lors de ce menu Découverte imaginé par notre Chef
selon le marché du jour et son inspiration du moment.



A LA CARTE

Pour Commencer :

Tartare de tomates, fine gelée Tapenade, granité, gaufre aux herbes	35 €
Carpaccio de bar, caviar de la maison Neuvic Coques, céleri, citron vert, crème au jus de coquillages	41 €
Tourteau, tomate, anchois Gaufre aux herbes, granité, huile d'olives	38 €
Langoustines tiédies Feuille de citron, poireau, mousseline aux algues et perles de hareng	39 €

Ensuite :

Filet de pigeon de chez Marie Leguen Cuisse confite, betterave du jardin, truffe d'été, croquant de cèpes	41 €
Gyoza aux aubergines, coriandre et gingembre Fin bouillon au mirin et yuzu	38 €
Filet de bœuf du Limousin salé au beurre d'anchois Pomme pont neuf, artichaut, jus au vin rouge et anchois	49 €
Filet de Saint-Pierre Jus de bouillabaisse, fenouil, ail noir, rouille au safran de Charente	44 €
La sélection de fromages de chez « dans l'même panier à Rochechouard »	19 €

Les desserts :

La mure, pudding tiédi Glace reine des prés d'ici, nuage au grué de cacao	21 €
Reine Claude pochée au thé verveine et menthe Choux caramélisé, crème glacée à l'amandon de prunes	21 €
La rhubarbe du domaine Parfum de fleur d'oranger	21 €



À LA CARTE

Starters:

<i>Tomato tartar, light jelly Tapenade, granita, herb waffle</i>	35 €
<i>Sea bass carpaccio, caviar from Neuvic Cockles, celery, lime, cream flavoured with shellfish stock</i>	41 €
<i>Crab, tomato, anchovy Waffle with herbs, granita, olive oil</i>	38 €
<i>Warm langoustines Lemon leaf, leek, seaweed mousseline and herring pearls</i>	39 €

Main course :

<i>Fillet of pigeon from Marie Leguen Leg confit, garden beetroot, cep, summer truffle</i>	41 €
<i>Aubergine, coriander and ginger gyoza Fine mirin, yuzu and soy broth</i>	38 €
<i>Fillet of Limousin beef salted with anchovy butter Potato sticks, artichoke, red wine and anchovy juice</i>	49 €
<i>John dory filet Bouillabaisse juice, fennel, black garlic, Charente saffron flavoured rouille</i>	48 €
<i>Selection of cheeses from “Dans l' Même Panier” in Rochechouart</i>	19 €

Desserts:

<i>Warm blackberry pudding Ice cream flavoured with local meadowsweet, dash of cocoa nibs</i>	21 €
<i>Rhubarb from the estate Orange blossom</i>	21 €
<i>Greengage poached in verbena and mint tea Caramelised choux pastry, plum kernel ice cream</i>	21 €



CHILDREN'S MENU

STARTER – MAIN COURSE – DESSERT 25€

For children under 12

STARTERS

Plate of smoked trout, whipped cream with dill

Or

Local ham and melon from Charente

MAIN COURSES

Chicken supreme from La Ferme de L'Arbre

Vegetable garnish

Or

Fillet of pollack, Meunière sauce

Vegetable garnish

THE DESSERTS

Chocolate fondant, custard, vanilla ice cream

Or

Gourmet vanilla ice cream cookie

*After lunch, explore the outdoor playground with your children.
Zipline, trampolines, swings, giant draughts and chess games
will delight young and old alike as they play together.*



MENU DES ENFANTS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 25€

Jusqu'à 12 ans

LES ENTRÉES

Assiette de truite fumée, crème battue à l'aneth

Ou

Jambon de pays et melon charentais

LES PLATS

Suprême de volaille de la ferme de L'Arbre
Garniture maraîchère

Ou

Dos de lieu jaune, sauce meunière
Garniture maraîchère

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille

Ou

Cookie gourmand à la crème glacée vanille

**Après votre déjeuner, profiter de l'aire de jeux extérieure avec vos enfants.
Tyrolienne, trampolines, balançoires, jeux de dames et d'échecs géants raviront
petits et grands, pour un doux moment de partage.**



Poursuivez votre expérience au
Continue your experience at

MOULIN DES ÉTANGS®

Espace bien-être / *Wellness centre*



Carte des soins disponible à la réception.
Skin treatment menu available at the reception.

Réservations : moulin@domainedesetangs.com



Découvrez l'exposition

Discover the exhibition

« DU SOL AU SOLEIL » DE TOMAS SARACENO

à La Laiterie du Domaine des Etangs® / *at La Laiterie of the Domaine des Etangs®*



Exposition ouverte du mercredi au dimanche : 10h - 13h ; 14h - 18h

Visite libre de l'exposition en cours.

Tarif : 4 €

Visite guidée de l'exposition en cours et des œuvres du parc autour du château.

Le mercredi, le samedi et le dimanche à 15h30. Sur réservation.

Tarif : 10 € (gratuit pour les moins de 12 ans)

Exhibition open from Wednesday to Sunday: 10am-1pm and 2pm-6pm

Ticket to the exhibition (free tour): 4 €

Guided tours of the exhibition and the art Trail of the Domaine.

On Wednesday, Saturday and Sunday at 3:30pm. By reservation.

Price: 10 € per person (free for children under 12)

Réservations : art@domainedesetangs.com



