

DOMAINE DES ETANGS
—
DYADES



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

GUILLAUME APOLLINAIRE



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, Charente) : Fromages
Maison Jousseau (Roulet Saint Estèphe, Charente) : Fromages de chèvre

Les chocolats Valrhona (France) : Chocolat



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, Charente) : Cheeses

Maison Jousseau (Roulet Saint Estèphe, Charente) : Goat's milk cheese

Les chocolats Valrhona (France) : Chocolate



INFORMATIONS

Tarifs nets, taxes et services compris.

Il est demandé à une même table de prendre une seule et même formule de menu.

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.



INFORMATION

Net prices, including taxes and services.

Guests at the same table are requested to select the same menu.

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.



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, juillet, août)**

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

49 €

Royale d'asperges blanches du pays
Noisettes, croutons, cappuccino de cresson

Ou

Tataki de bœuf du Limousin
Huitres, raifort, yuzu

L'œuf bio crémeux et confit
Ail des ours, parmesan, pleurotes

Ou

Filet de merlu de ligne
Curry rouge, coco, daikon

Douceur chocolaté, praliné de grué de cacao
Fraicheur infusée au café

Ou

Pastilla aux agrumes, crémeux thym citron du jardin
Sorbet citron et yuzu



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 and in July and August)*

STARTER – MAIN COURSE - DESSERT

49€

*Locally grown white asparagus royale
Hazelnuts, croutons, watercress cappuccino*

Or

*Limousin beef tataki
Oysters, horseradish, yuzu*

*Creamy and candied organic egg
Wild garlic, parmesan, oyster mushrooms*

Or

*Fillet of line-caught hake
Red curry, coconut, daikon*

*Chocolate delight, cocoa nibs praline
Fresh coffee infusion*

Or

*Citrus pastilla, cream with lemon thyme from the garden
Lemon and yuzu sorbet*



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€

Fromage de chèvre, ail des ours
Feuilleté aux noisettes, pomme verte, radis

Les asperges blanches du pays
Safran de Charente, orange, aneth, pickles d'oignon, œuf confit

Le chariot de fromages (supplément de 18€)

Pavlova à la betterave
Jus au cresson de fontaine du Domaine



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€

*Goat cheese, wild garlic
Puff pastry with hazelnuts, green apple, radish*

*Locally grown white asparagus
Charente saffron, orange, dill, onion pickles, candied egg*

Cheese trolley (extra charge of 18€)

*Beetroot Pavlova
Juice of watercress from the Domaine*



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€

Tournedos de saumon Label Rouge
Cocktail d'orange, gingembre et citronnelle, fenouil, fruits de la passion

Filet de selle d'agneau du Poitou
Epaule confite, ras el hanout, pois chiche, harissa

Le chariot de fromages (supplément de 18€)

Les agrumes de Bachès, au pluriel
Panacotta au fromage blanc du Limousin, sorbet clémentine



DYAD MENU

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

STARTER – MAIN COURSE - DESSERT

75€

*Tournedos of Label Rouge salmon
Orange, ginger and lemongrass cocktail, fennel, passion fruit*

*Saddle of lamb from Poitou
Shoulder confit, ras el hanout, chickpeas, harissa*

Cheese trolley (extra charge of 18€)

*Assortment of citrus fruits from Bachès
Panna cotta with Limousin fromage blanc, clementine sorbet*



MENU DES ETOILES

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

5 SERVICES

95€

Langoustine et esturgeon fumé de la maison Neuvic
Gaspacho d'ail des ours, raifort, yuzu

Dos de lieu jaune de ligne Ikejime
Asperges blanches du pays, coques, huitres, petits pois

Filet et ris de veau du Limousin
Béarnaise au jus de bisque, "patate" roulée

Le chariot de fromages

Le kiwi, vert et jaune
Crème diplomate à la cacahuète, jus coriandre



MENU OF THE STARS

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

5 SERVICES

95€

*Langoustine and smoked sturgeon from Maison Neuvic
Wild garlic gazpacho, horseradish, yuzu*

*Loin of line-caught, Ikejime pollack
Locally grown white asparagus, cockles, oysters, peas*

*Fillet and sweetbread from Limousin
Béarnaise with bisque juice, “potato” roll*

Cheese trolley

*Kiwi fruit, green and yellow
Peanut diplomat cream with coriander juice*



MENU DECOUVERTE

« 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.



« *COMET* » *DISCOVERY* *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 9pm for dinner*

7 SERVICES

129€

Embark on a surprise culinary journey
with this Discovery menu created by our Chef
according to the availability of seasonal produce and his inspiration



MENU DES ENFANTS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

25 €

Jusqu'à 12 ans

LES ENTRÉES

Assiette de truite fumée, crème battue à l'aneth

Ou

Terrine de foie gras du domaine, confiture de tomate

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.**



CHILDREN'S MENU

STARTER – MAIN COURSE - DESSERT

25 €

For children under 12

STARTERS

Plate of smoked trout, whipped cream with dill

Or

Terrine of foie gras from the estate, tomato jam

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.*



Poursuivez votre expérience au
Continue your experience at

MOULIN DES ETANGS®

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



