

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 Jousseaume (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 (Villemagnan, 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, daïkon

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€**

**Un menu végétarien en 3 services pour partir à la découverte  
Des saveurs du potager.**





# *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€**

*A 3-course végétarien menu to explore  
Flavors from the vegetable garden.*



# 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€**

Un menu en 3 services aux saveurs variées  
pour une première expérience ou un appétit plus léger.



# DYAD MENU

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

*STARTER – MAIN COURSE - DESSERT*

**75€**

A 3-course menu with flavors  
for a first experience or a lighter appetite.



# 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€**

**Un menu en 5 services entre terre et mer  
afin de découvrir la cuisine pleine d'originalité de notre Chef.**



# *MENU OF THE STARS*

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

*5 SERVICES*

**95€**

*A 5-course menu between land and sea  
to discover the original cuisine of our Chef*



# 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](mailto: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](mailto:art@domainedesetangs.com)



