

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*

*Ceps and chestnut  
Red celery pineau, green apple*

*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

Cèpes et châtaigne  
Pineau rouge céleri, pomme verte

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*

*The fig in all its states*



# 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 figue dans tous ses états



# 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*

*The fig in all its states*





# 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 figue dans tous ses états



# 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 €

Cèpes et châtaigne  
Pineau rouge céleri, pomme verte 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 Rochechouart » 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 figue dans tous ses états 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>Ceps and chestnut Red celery pineau, green apple</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' Môme Panier” in Rochechouart</i>	19 €

## Desserts:

<i>Warm blackberry pudding Ice cream flavoured with local meadowsweet, dash of cocoa nibs</i>	21 €
<i>The fig in all its states</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](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)



