

DOMAINE DES ETANGS
—
DYADES



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

GUILLAUME APOLLINAIRE

CARTE AUTOMNE

Les plats de cette carte sont amenés à évoluer selon ce qu'offre la nature.
Ils peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

La liste de ces substances ou produits est disponible sur demande auprès de nos équipes.

AUTOMN MENU

*The dishes on this menu are subject to change according to what nature offers.
Our dishes may contain substances or products that may cause allergies or intolerances.
The list of these substances or products is available on request from our teams.*

MENU DÉCOUVERTE

En 3 services – 75€
Accords Mets & Vins – 35€

Carpaccio de langoustines et foie gras de canard poêlé de la Ferme de L'Arbre
Réglisse, poivre Timut, vinaigrette au céleri vert
et verjus de la maison Bourgoin
CR / CE*

Filet de pigeonneau de chez Marie Leguen
Cuisse confite, giroles, parmentier d'oignons
aux abricots confits, jus d'un salmis
LM / GL*

Le chariot de fromages (en supplément 18€) :
La sélection de la Maison « Dans l'même panier » à Rochechouart
La sélection de la chèvrerie Jousseau à Rouillet-Saint-Estèphe
LM*

La courge Butternut, Namelaka à la fève de Tonka,
fraîcheur à l'orange et à la graine de courge
GL / OE / LM / FN*

*Liste des allergènes :

Mollusque (MS) / Lupin (LU) / Gluten (GL) / Crustacés (CR) / Œufs (OE) / Poisson (PF) / Arachide (AP)
Soja (SO) / Lait (LM) / Fruits à coque (FN) / Moutarde (MM) / Sésame (SE) / Sulfite (SU) / Céleri (CE)

MENU DISCOVERY

In 3 courses – 75€
Pairing wines – 35€

Carpaccio of langoustines and pan-fried duck foie gras from Ferme de L'Arbre
Liquorice, Timut pepper, green celery and verjuice vinaigrette from Bourgoin
CR / CE*

Fillet of squab from Marie Leguen
Confit leg, cloves, onion Parmentier with candied apricots, with salmis
LM / GL*

The cheese trolley (extra charge 18€) :
Selection from the Maison “Dans l’même panier” in Rochechouart
Selection from the goat cheese farm Jousseaume in Rouillet-Saint-Estèphe
LM*

Butternut squash, Namelaka with Tonka bean,
Orange and squash seed freshness
GL / OE / LM / FN*

*List of allergens :

Mollusc (MS) / Lupine (LU) / Gluten (GL) / Crustacean (CR) / Egg (OE) / Fish (PF) / Peanut (AP) / Soy (SO) / Milk (LM) / Nut (FN)
Mutard (MM) / Sesame (SE) / Sulphite (SU) / Celeri (CE)

MENU DE LA TERRE À L'ASSIETTE

En 3 services – 75€
Accords Mets & Vins – 35€

Vichyssoise de poireau en chaud et froid, truffe de Bourgogne
Pomme de terre confite, oignons frits, noisettes
GL / LM / FN*

Gyoza au parmesan et vert de blette
Jus de persil plat, poutargue de jaune d'œuf, giroles
SO / GL / OE / LM*

Le chariot de fromages (en supplément 18€) :
La sélection de la Maison « Dans l'même panier » à Rochechouart
La sélection de la chèvrerie Jousseau à Roullet-Saint-Estèphe
LM*

Le chocolat grand cru Tulakalum (75%)
Café du Costa Rica, nuage de cardamone verte
FN / LM / GL / SO*

*Liste des allergènes :

Mollusque (MS) / Lupin (LU) / Gluten (GL) / Crustacés (CR) / Œufs (OE) / Poisson (PF) / Arachide (AP)
Soja (SO) / Lait (LM) / Fruits à coque (FN) / Moutarde (MM) / Sésame (SE) / Sulfite (SU) / Céleri (CE)

FROM EARTH TO PLATE MENU

In 3 courses – 75€
Pairing wines – 35€

Hot and cold leek vichyssoise, Burgundy truffle
Candied potato, fried onions, hazelnuts
GL / LM / FN*

Gyoza with parmesan cheese and chard
Flat-leaf parsley juice, egg yolk bottarga, girolles
SO / GL / OE / LM*

The cheese trolley (extra charge 18€) :
Selection from the Maison “Dans l’même panier” in Rochechouart
Selection from the goat cheese farm Jousseaume in Rouillet-Saint-Estèphe
LM*

Tulakalum grand cru chocolate (75%)
Costa Rican coffee, green cardamom cloud
FN / LM / GL / SO*

*List of allergens :

Mollusc (MS) / Lupine (LU) / Gluten (GL) / Crustacean (CR) / Egg (OE) / Fish (PF) / Peanut (AP) / Soy (SO) / Milk (LM) / Nut (FN)
Mustard (MM) / Sesame (SE) / Sulphite (SU) / Celeri (CE)

MENU DÉGUSTATION

En 5 services – 95€
Accords Mets & Vins – 55€

Carpaccio de noix de saint jacques, caviar de Neuvic
Choux fleur, crème d'œuf, muscade
CR / OE / LM*

Lieu jaune de ligne Ikejime
Céleri rave fumé, vin jaune, cèpes, tomme du Limousin
PF / CE / SU / LM*

Filet de bœuf poêlé
Pomme pont neuf, mousseline iodée au beurre noisette, réduction de vin rouge
LM / CR / OE*

Le chariot de fromages :
La sélection de la Maison « Dans l'même panier » à Rochechouart
La sélection de la Chèvrerie Jousseaume à Roullet-Saint-Estèphe
LM*

La mangue bio en variation de texture,
Sorbet coco et meringue craquante
GL / OE / SO / LM / FN*

*Liste des allergènes :

Mollusque (MS) / Lupin (LU) / Gluten (GL) / Crustacés (CR) / Œufs (OE) / Poisson (PF) / Arachide (AP)
Soja (SO) / Lait (LM) / Fruits à coque (FN) / Moutarde (MM) / Sésame (SE) / Sulfite (SU) / Céleri (CE)

MENU TASTING

In 5 courses – 95€
Pairing wines – 55€

Scallop carpaccio, caviar from Maison Neuvic
Cauliflower, egg cream, nutmeg
CR / OE / LM*

Ikejime line pollack
Smoked celeriac, Vin Jaune, ceps, Limousin tomme cheese
PF / CE / SU / LM*

Pan-fried fillet of beef
French fries, iodized mousseline with brown butter, red wine sauce
LM / CR / OE*

The cheese trolley :
Selection from the Maison “Dans l’même panier” in Rochechouart
Selection from the goat cheese farm Jousseaume in Roullet-Saint-Estèphe
LM*

Organic mango in variation of texture,
Coconut sorbet and crunchy meringue
GL / OE / SO / LM / FN*

*List of allergens :

Mollusc (MS) / Lupine (LU) / Gluten (GL) / Crustacean (CR) / Egg (OE) / Fish (PF) / Peanut (AP) / Soy (SO) / Milk (LM) / Nut (FN)
Mustard (MM) / Sesame (SE) / Sulphite (SU) / Celeri (CE)

À LA CARTE

Pour Commencer :

Carpaccio de noix de saint jacques, caviar de Neuvic Choux fleur, crème d'œuf, muscade CR / OE / LM*	37€
Les langoustines flambées au cognac de la maison Bourgoin	39€
Cèpes, gyoza au foie gras, crème de châtaigne LM / GL / CR / OE*	39€
Vichyssoise de poireau, en chaud et froid, truffe de Bourgogne Pomme de terre confite, oignons frits, noisettes, choux fleur GL / LM / FN*	26€
Carpaccio de Langoustines et foie gras de canard poêlé de la Ferme de L'Arbre Régliasse, poivre Timut, vinaigrette au céleri vert et verjus de la maison Bourgoin CR / OE / LM*	36€

Pour Suivre :

Lieu jaune de ligne Ikejime Céleri rave fumé, vin jaune, cèpes, tomme du Limousin PF / CE / SU / LM*	37€
Filet de pigeonneau de chez Marie Leguen Cuisse confite, giroles, parmentier d'oignons aux abricots confits, jus d'un salmis LM / GL*	39€
Mignon de veau du Limousin Béarnaise au jus de bisque, artichaut, ratte confite PF*	41€
Filet de bœuf poêlé Pomme pont neuf, mousseline iodée au beurre noisette, réduction de vin rouge LM / CR / OE*	41€
Gyoza au parmesan et vert de blette Jus de persil plat, poutargue de jaune d'œuf, giroles SO / GL / OE / LM*	34€
Le chariot de fromages La sélection de la Maison « Dans l'même panier » à Rochechouart La sélection de la chèvrerie Jousseau à Roullet-Saint-Estèphe LM*	18€

Les Desserts

La courge Butternut, Namelaka à la fève de Tonka, fraîcheur à l'orange et à la graine de courge GL / OE / LM / FN*	20€
Le chocolat grand cru Tulakalum (75%) Café du Costa Rica, nuage de cardamome verte FN / LM / GL / SO*	20€
La mangue bio en variation de texture, Sorbet coco et meringue craquante GL / OE / SO / LM / FN*	20€

A LA CARTE

Starters:

Scallop carpaccio, caviar from Maison Neuvic Cauliflower, egg cream, nutmeg CR / OE / LM*	37€
Flambéed langoustines with Bourgoin Brandy Ceps, gyoza with foie gras, chestnut cream LM / GL / CR / OE*	39€
Hot and cold leek vichyssoise, Burgundy truffle Candied potato, fried onions, hazelnuts, cauliflower GL / LM / FN*	26€
Carpaccio of Langoustines and pan-fried duck foie gras from Ferme de L'Arbre Liquorice, Timut pepper, green celery and verjuice vinaigrette from Bourgoin CR / CE*	36€

Main Courses:

Ikejime line pollack Smoked celeriac, Vin Jaune, ceps, Limousin tomme cheese PF / CE / SU / LM*	37€
Pigeon fillets from Marie Leguen Confit leg, girolles, onion parmentier with candied apricots and salmis LM / GL*	39€
Limousin veal mignon Béarnaise with bisque juice, artichoke, candied Ratte potatoes PF / CR*	41€
Pan-fried fillet of beef French fries, iodized mousseline with brown butter, red wine sauce LM / CR / OE*	41€
Gyoza with parmesan cheese and chard Flat-leaf parsley juice, egg yolk bottarga, girolles SO / GL / OE / LM*	34€
The cheese trolley: Selection from the Maison "Dans l'même panier" in Rochechouart Selection from the goat cheese farm Jousseaume in Rouillet-Saint-Estèphe LM*	18€

Les Desserts:

Butternut squash, Namelaka with Tonka bean, Orange and squash seed freshness GL / OE / LM / FN*	20€
Tulakalum grand cru chocolate (75%) Costa Rican coffee, green cardamom cloud FN / LM / GL / SO*	20€
Organic mango in variation of texture, Coconut sorbet and crunchy meringue	20€

Prix nets, taxes et service compris.
Les origines de nos viandes sont affichées à l'entrée du restaurant

*Net rates, taxes and service included.
Origins of our meats are displayed at the entrance of the restaurant*

Restaurant Dyades
16310 Massignac
+33 5 45 61 85 05
restaurant@domainedesetangs.com