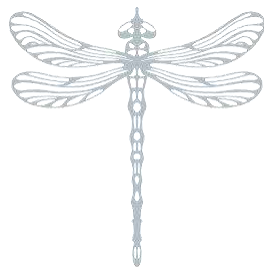


DOMAINE DES ETANGS
—
DYADES



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

GUILLAUME APOLLINAI



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

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

Notre Chef pâtissier Thomas Philippe saura émerveiller vos sens
en vous proposant des desserts toujours plus gourmands.

La fine sélection de notre carte des vins élaborée par notre Chef
sommelier Alexis Jamin et l'équipe du restaurant, nous permet
de vous proposer des accords mets & vins subtils et originaux.



Embark on a journey that starts on your table at Dyades.

Chef Géraud Dupuis and his team have created menus inspired
by the dyad, the bound between two complementary ideas, the balance
between local cuisine and french design.

Your senses will be amazed by the talent of our Pastry Chef Thomas Philippe
and his gourmet desserts.

The Fine selection of our wine list elaborated by our Head sommelier Alexis
Jamin and the restaurant team, offers subtles and originals wine-pairing.

MENU DYADES

La liberté de choisir

En 3 plats 75 € / Végétarien 59€

MENU DES ÉTOILES ET COMÈTE

Pour se laisser surprendre

En 5 plats 90 € / 135 € avec accord mets et vins

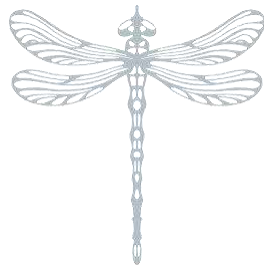
En 8 plats 115 € / 170 € avec accord mets et vins

MENU DES ENFANTS

Entrée - Plat - Dessert 25 €

Nos plats peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Pour votre information, la liste de ces substances ou produits est disponible sur simple demande auprès de nos équipes.

Our dishes may contain substances or products that may cause allergies or intolerances. For your information, the list of these substances or products is available on request from our team



MENU DYADES

En 3 plats 75 €
Ou à la carte

PREMICES D'UN REPAS

Marbré de Foie gras à la pêche.

Duck liver Terrine with peach.

30 €

— Ou / Or —

Maquereau confit, concombre en gelée et pickles, chutney de tomate.

Cured mackerel, pickles and cucumber jelly, Tomato chutney.

FN/PF

26 €

— Ou / Or —

Autour de la tomate.

Around the tomato.

LM/CE/SE/SO/GL/PF*

23 €

— Ou / Or —

La Salade du jardin, jaune d'œuf confit au pineau des Charentes.

The garden Salad, egg yolk confit with pineau des Charentes.

OE/MM/GL/LM/CE/SU*

22 €

*Liste des allergènes / list of allergens

Mollusques Shellfish MS / Lupin Lupine LU / Gluten Gluten GL / Crustacés Crustaceans CR

Œufs Eggs OE / Poisson Fish PF / Arachide Peanut AP / Soja Soy SO / Lait Milk LM

Fruits à coques Nuts FN / Moutarde Mustard MM / Sésame Sesame SE

Sulfite Sulphite SU / Céleri Celery CE

POUR CONTINUER

Le Poisson / The Fish

Tronçon de sole à la grenobloise, risotto de fregola Sarda.

Dover Sole « à la grenobloise », Fregola Sarda risotto.

PF/LM/GL*

46 €

— Ou / Or —

Cabillaud poché, viennoise aux herbes, déclinaison de courgettes.

Poached Cod, Herb crust, courgette variation.

PF/LM/GL/FN*

38 €

—

La Viande / The Meat

Demi-magret de canard caramélisé, carottes, jus à la lavande.

Half Caramelized Duck breast Carottes, Lavender Juice.

LM*

38 €

— Ou / Or —

Pintade rôtie, risotto de quinoa, oignons caramélisés, sauce Albufera.

Roasted Guinea fowl, quinoa risotto, Caramelized onions, Albufera sauce

LM*

42 €

— Ou / Or —

Bœuf, chou et betterave, sauce vin rouge.

The beef, cabbage and beetroot, red wine sauce

LM/MM*

48 €

LES DOUCEURS D'UNE GOURMANDISE

Le plateau de fromages affinés.

Cheese platter of the moment.

LM*

18 €

— Ou / Or —

Fuseau croustillant, crème légère à l'olive noire, tomate garnis à la framboise

Crispy, light cream with black olive, tomato garnished with raspberry

LM/OE/GL*

19 €

— Ou / Or —

La mûre et la reine des prés en meringue croquante, crémeux Namelaka

Blackberry and meadowsweet in crunchy meringue, creamy Namelaka.

LM/OE/SO*

19 €

— Ou / Or —

Les citrons, herbes aromatiques de notre potager

The lemons, aromatic herbs from our vegetable garden.

LM/OE*

19 €

— Ou / Or —

Rencontre entre la pêche et le céleri, l'acidité de la groseille

Encounter between peach and celery, the freshness of the redcurrant.

LM/OE/GL/FN*

19 €

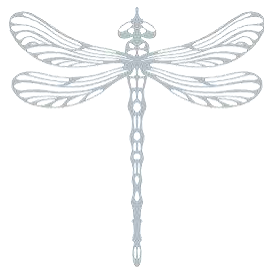
*Liste des allergènes / list of allergens

Mollusques Shellfish MS / Lupin Lupine LU / Gluten Gluten GL / Crustacés Crustaceans CR

Œufs Eggs OE / Poisson Fish PF / Arachide Peanut AP / Soja Soy SO / Lait Milk LM

Fruits à coques Nuts FN / Moutarde Mustard MM / Sésame Sesame SE

Sulfite Sulphite SU / Céleri Celery CE



MENU DYADES VÉGÉTARIEN

En 3 plats 59 €
Ou à la carte

Autour de la tomate.

Around the tomato.

LM/CE/SE/SO/GL/PF*

23 €

— Ou / Or —

Variation de courgettes

Zucchini variation.

LM*

20 €

Déclinaison de Betteraves et Chou

Beetroot and cabbage declination

LM*

25 €

— Ou / Or —

Assiette de saison

Seasonal dish.

LM*

25 €

Desserts du Menu Dyades

*Liste des allergènes / list of allergens

Mollusques Shellfish MS / Lupin Lupine LU / Gluten Gluten GL / Crustacés Crustaceans CR

Oeufs Eggs OE / Poisson Fish PF / Arachide Peanut AP / Soja Soy SO / Lait Milk LM

Fruits à coques Nuts FN / Moutarde Mustard MM / Sésame Sesame SE

Sulfite Sulphite SU / Céleri Celery CE

Laissez-vous guider par le plaisir d'une dégustation surprise
avec l'inspiration du moment

Let yourself be guided by the pleasure of a surprise tasting menu
with the inspiration of the moment

MENU DES ÉTOILES

EN 5 PLATS

90 € / 135 € avec accord mets et vins

MENU COMÈTE

EN 8 PLATS*

115 € / 170 € avec accord mets et vins

*Le menu en 8 plats n'est disponible que le soir.
La prise de commande s'arrête à 20h30 pour ce menu.

*The 8 courses menu is available only for dinner.
Order taking ends at 8:30pm.

Un repas est un moment de partage, et dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.

A meal is a moment of sharing, and for the sake of balance, the same menu will be served for the entire table.



MENU DES ENFANTS

Entrée - Plat - Dessert 25 €
Jusqu'à 12 ans



ENTRÉES / STARTERS

Truite fumée

Smoked trout

PF/LM*

— Ou / Or —

Charcuterie locale

Local deli meats

GL/FN/AP/LM/OE/CE/SU*

— Ou / Or —

Chips de légumes

Vegetable Chips



*Liste des allergènes / list of allergens

Mollusques Shellfish **MS** / Lupin Lupine **LU** / Gluten Gluten **GL** / Crustacés Crustaceans **CR**

Œufs Eggs **OE** / Poisson Fish **PF** / Arachide Peanut **AP** / Soja Soy **SO** / Lait Milk **LM**

Fruits à coques Nuts **FN** / Moutarde Mustard **MM** / Sésame Sesame **SE**

Sulfite Sulphite **SU** / Céleri Celery **CE**

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de Volaille rôti
Roasted chicken breast

LM*

— Ou / Or —

Filet de Bœuf
Beef fillet

LM*

— Ou / Or —

Poisson du moment
Fish of the moment

LM/PF*

Garniture au choix

Riz, Frites, Pâtes, Légumes, Salade verte
Rice, Fries, Pasta, Vegetables, Green Salad

—

LES DESSERTS / THE DESSERTS

Yaourt nature ou aux fruits
Plain or fruit yoghurt

LM*

— Ou / Or —

Moelleux au Chocolat
Chocolate Moelleux

GL/LM/OE*

— Ou / Or —

Compote de fruits
Fruit compote

NOS PARTENAIRES

Viandes

La Ferme de l'Arbre (L'arbre, Charente)
La Ferme des Monts Verts (Montbron, Charente)
Elevage de Garenne (Marillac-Le-Franc, Charente)
Elevage de Marie Le Guen (Beaupouyet, Charente)
La Ferme de Tauzet (Sabres, Landes)

Poissons

Pisciculture de Bellet (Touvre, Charente)
Maison Pezaud (Angoulême, Charente)

Caviars

Caviar de Neuvic (Neuvic, Dordogne)

Fromages

Sous la cloche (Angoulême, Charente)
Javernac (Lésignac Durand, Charente)
Jousseau (Roulet Saint Estèphe, Charente)

Coutellerie

Nontron (Nontron, Dordogne)

Art de la Table

Bernardaud (Oradour Sur Glane, Haute-Vienne)
Porcelaine Serge Nicole (Sainte Eanne, Deux-Sèvres)

Poursuivez votre expérience au
Continue your experience at

MOULIN DES ETANGS®

Espace bien-être / *Well-being centre*



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

Réservations : moulin@domainedesetangs.com

YVES KLEIN

à La Laiterie du Domaine des Etangs® / *at la Laiterie du Domaine des Etangs®*



Ouvert tous les jours de 14h à 18h.

Visites guidées « Art & Nature » de 1h30 de l'exposition et du Parcours d'Art dans le Domaine.

Mercredi à 14h30, samedi et dimanche à 15h30.

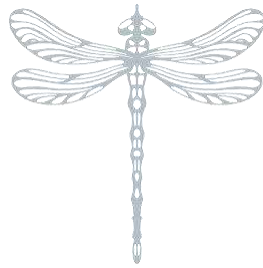
Tarif 8 euros. Gratuit pour les moins de 16 ans.

Open every day from 2pm to 6pm.

Guided tours « Art & Nature » of 1h30 of the exhibition and the Art Trail in the Domain.

Wednesday at 2.30 pm, Saturday and Sunday at 3.30 pm.

Rate 8 euros. Free for children under 16 years old.



Prix nets, taxes et service compris.
Net rates, taxes and service included.



MASSIGNAC
— FRANCE —