

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 Geraud 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 Geraud 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

Le céleri fumé, pétales d'oignon, noisette et consommée de rave  
The smoked celeriac, onion petals, hazelnuts and celery consommée

LM/FN/CE/SO

25 €

— Ou / Or —

Le marbré de foie gras et déclinaison de figue  
Duck foie gras terrine and fig variation

LM/GL

32 €

— Ou / Or —

La truite confite aux agrumes et baies roses  
Cured trout with citrus and pink berries

OE/PF/MM

28 €

— 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\*

25 €

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

Le Turbot juste poché, sauce vierge automnale, courge et butternut  
Poached Turbot, autumnal virgin sauce, squash and butternut

LM/FN/PF

46 €

— Ou / Or —

Le Bar rôti, jus court à la tonka, légumes oubliés  
Seard Seabass, tonka « jus court », forgotten vegetables

PF/LM

40 €

## La Viande / The Meat

Le Demi-magret de canard caramélisé, tatin d'oignon, saveur des sous-bois  
Half caramelized duck breast, onion tatin, flavor of undergrowth

LM/GL

40 €

— Ou / Or —

La pintade rôtie, jus au genièvre, choux de Bruxelles et pommes de terre fumées  
Roasted Guinea fowl, Juniper juice, brussel sprouts and smoked potatoes

LM

42 €

— Ou / Or —

Le ris de veau à la grenobloise, jus au beurre noisette et son jardin de carottes The calf sweetbread  
« à la grenobloise », brown butter juice and his carrots garden

LM/GL

48 €

# LES DOUCEURS D'UNE GOURMANDISE

Le plateau de fromages affinés

Cheese platter of the moment

LM

18 €

— Ou / Or —

La courge Butternut, Namelaka à la fève de Tonka, fraîcheur à l'orange et à la graine de courge

Butternut squash, Namelaka with Tonka bean, orange and pumpkin seed freshness

FN/GL/OE/LM/SO

19€

— Ou / Or —

La figue rôtie en tartelette, Noix du Périgord et crème glacée au safran de Vanzac

Roasted fig tart, Périgord walnut and Vansac saffron ice cream

FN/GL/LM/OE/SU

19€

— Ou / Or —

Fuseau croustillant à la banane et à la noisette ; légèreté chaude, sorbet banane poêlée passion\*

Hazelnut and Banana crunchy cylinder, banana and passion fruit sorbet\*

LM/OE/GL/FN/SU

19€

— Ou / Or —

La pomme du Limousin, la châtaigne du Domaine et le coing

The Limousin apple, the Domaine's chestnut and the quince

GL/OE/LM/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

\*Choix non disponible pour des groupes de 8 personnes et plus





# MENU DYADES VÉGÉTARIEN

---

En 3 plats 59 €

Ou à la carte

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

The Garden Salad egg yolk conit pineau des Charentes

OE/MM/GL/LM/CE/SU

25 €

— Ou / Or —

Le céleri fumé, pétales d'oignon, noisette et consommée de rave

The smoked celeriac, onion petals, hazelnuts and celery consommée

LM/FN/CE/SO

25 €

Déclinaison de Chou

Cabbage variation

LM

28 €

— Ou / Or —

Saveur automnale

Autumnal flavor

LM

28 €

---

## Desserts du Menu Dyades

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

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**

**Crisps**



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 Tazet (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)

Jousseaume (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](mailto: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. (Entrée 3€)

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

Mercredi à 14h30 et Samedi à 15h30.

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

Open every day from 2pm to 6pm. (Entrance 3€)

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

Wednesday at 2.30 pm and Saturday 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 —