

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 étoilé Loïc Lecoin 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 Julien Cattelet 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.

Michelin-starred Chef Loïc Lecoin and his team have created menus inspired by the dyad, the bond 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.

Fine selection of our wine list has been elaborated by our Head sommelier Julien Cattelet and the restaurant team, allows us to propose subtles and originals wine-pairing.

MENU *DE L'INSTANT*

Saisir le moment

Entrée - Plat - Dessert 48 €

MENU *DYADES*

La liberté de choisir

En 3 plats 78 €
ou à la carte

MENU *DES ÉTOILES*

Pour se laisser surprendre

En 5 plats 98 € / 135 € avec accord mets et vins
En 8 plats 118 € / 165 € avec accord mets et vins

MENU *DES ENFANTS*

Education aux goûts

Entrée - Plat - Dessert 25 €



MENU *DE L'INSTANT*

Une cuisine de l'instant inspirée des cycles de la Nature,
au gré des envies du Chef

*A cuisine of the moment inspired by the cycles of Nature,
according to the Chef's desires*

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

48 €

Servi uniquement le midi, du mercredi au vendredi (hors jours fériés).
Served exclusively at lunch, from Wednesday to Friday (excluding public holidays).

MENU *DYADES*

En 3 plats 78 €
Ou à la carte

Mise en bouche
Amuse bouche

ENTRÉES / *STARTERS*



Le Foie gras de la Ferme de l'Arbre cuit en cocotte au Pineau
des Charentes, agrumes et épices

The Duck Foie gras cooked with Pineau des Charentes, citrus and spices.

GL / LM / SU

29 €

— Ou / Or —

Le Poireau, l'Anguille fumée et le raifort, vinaigrette de radis et câpres à queue.

The Leek, the smoked Eel and the horseradish, capers and radish vinaigrette.

OE / PF / MM / CE

27 €

— Ou / Or —

Les Cagouilles charentaises en cannellonis aux herbes fraîches du jardin.

The Cannellonis of Snails from Charentes, garden's fresh herbs.

GL / OE / FN / CE

27 €

PLATS / MAIN COURSES

Le Poisson / *The Fish*

La Barbue côtière en écailles, topinambour de notre potager
et agrumes de la Maison Bachès.

The Brill, Jerusalem artichoke from our garden, Bachès citrus.

GL / PF / LM

42 €

— Ou / Or —

La St Jacques contisée à la Truffe, céleri et pommes du Limousin,
pissenlit au lard paysan et espuma de barde au cidre.

*The truffled Scallops, celeriac and Limousine apple, dandelion and bacon,
fishbones and cider's foam.*

GL / LM / FN / SU

44 €

—

La Viande / *The Meat*

Le Pigeon de Marie Leguen cuit sur coffre,
cuisses confites et condiments de baie rose.

The Pigeon, slow-cooked thighs and pink berries seasoning.

OE / LM / SU / CE

42 €

— Ou / Or —

Le Ris de Veau doré en chapelure de pain, longs macaronis Villeroy
et voile de Cantal, jus court à la Truffe noire du Périgord.

*The Veal sweatbreads pan fried in breadcrumbs, Villeroy macaroni
and Cantal cheese, black truffle sauce.*

GL / LM / FN / SU

44 €

LES DESSERTS / *THE DESSERTS*

Le plateau de fromages affinés

Cheeses platter of the moment

LM

15 €

— Ou / Or —

La Dyade des agrumes et le légume racine du Jardin

The Citruses and the Parsnip perfect balance

GL / OE / LM

15 €

— Ou / Or —

L'Instant d'un Cigare, la passion du chocolat et du Cognac

The crunchy smoked Chocolate, light warm passionfruit and Cognac foam

GL / OE / LM / FN

15 €

— Ou / Or —

Le Lait de la ferme d'à côté, le Pain et Miel d'ici

comme un goût partagé de notre enfance

Like a Taste of Home, the subtle combination of the local milk, honey and bread

GL / OE / LM / FN / SU

15 €

Le format du menu choisi est servi à l'ensemble des convives.

The format of the chosen menu is served to all guests.

Liste des allergènes / *list of allergens*

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

(Eufs *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 *DES ÉTOILES*

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*

EN 5 PLATS

98 € / 135 € avec accord mets et vins

EN 8 PLATS*

118 € / 165 € avec accord mets et vins



Merci de nous informer de vos allergies et restrictions alimentaires.

Thank you for informing us of your food allergies and restrictions.

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

**The 8 courses menu is available only for dinner.
Order taking ends at 20:30.*

Le format du menu choisi est servi à l'ensemble des convives.

The format of the chosen menu is served to all guests.

MENU *DES ENFANTS*



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

ENTRÉES / *STARTERS*

Velouté du moment
Velouté of the moment
GL / LM / CE

— Ou / Or —

Charcuterie locale
Local deli meats
GL / FN / AP / LM / OE / CE / SU

— Ou / Or —

Salade composée
Mixed salad
CE / SU



Liste des allergènes / *list of allergens*

Mollusques *Shellfish* MS / Lupin *Lupine* LU / Gluten *Gluten* GL / Crustacés *Crustaceans* CR
(Eufs *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 et purée de pomme de terre
Roasted chicken breast and mashed potatoes

LM / SU / CE

— Ou / Or —

Filet de Bœuf et frites fraîches ou pâtes
Beef and french fries or pasta
GL / LM / SU / CE

— Ou / Or —

Poisson du moment, riz
Fish of the moment and rice
LM / PF / SU / CE

LES DESSERTS / *THE DESSERTS*

Assiette de Fromages
Cheese plate
LM

— Ou / Or —

Fondant au Chocolat
Chocolate fondant
GL / LM / OE

— Ou / Or —

Sorbets et glaces du jour
Sorbet and ice cream today's selection
GL / FN / LM / OE

Poursuivez votre expérience au
Continue your experience at

MOULIN DES ETANGS®

Centre de bien-être / *Well-being centre*



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

Réservations : moulin@domainedesetangs.com
www.lemoulindesetangs.com

A partir du 24 Mai 2019 - Découvrez l'exposition
From 24th May 2019 - Discover the exhibition

LA LUMIÈRE DES MONDES

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



Visites de 11h00 à 18h00.
Visits from 11 am to 6 pm.

Sur demande auprès de la réception.
On request at the reception.



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.*



MASSIGNAC
— FRANCE —