

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.*

AUTOMNE 2018



MENU *DYADES*

La liberté de choisir

MENU *DES ÉTOILES*

Pour se laisser surprendre

MENU *DE L'INSTANT*

Saisir le moment

MENU *DES ENFANTS*

Education aux goûts

MENU *DYADES*

Menu en 3 plats

65 €

Mise en bouche

Amuse bouche

ENTRÉES / *STARTERS*



Le foie gras de la ferme de l'Arbre mi-cuit dans un potiron du jardin et Pineau rouge
Half cooked duck foie gras from local farm in a pumpkin from the garden and red local Pineau

26 €

Le homard, le chou-fleur, le caviar d'Aquitaine, girolles et passion
Lobster, cauliflower, caviar from Aquitaine, chanterelles and passion fruit

29 €

Le butternut confit au miel du Domaine, sablé noisette, agnolotti et crème de maïs
Butternut with honey from the Domaine, hazelnut shortbread, agnolotti pasta and corn cream

26 €

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

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

POISSONS / FISHES

La Lotte juste cuite, le fenouil, vinaigrette tiède agrumes et pistache, coquillage gratiné
Monkfish, fennel, lukewarm citrus fruits and pistachio vinaigrette, shellfish au gratin
40 €

Saint-Jacques snackées, craquelin pomme verte, noix et citron, celeri aux champignons,
châtaignes, réduction de bardes au vin rouge
*Snacked scallops, green apple, nuts and lemon crispy; celeriac, chestnuts,
fumet reduction with red wine*
44 €

VIANDES / MEATS

Le retour de chasse, lièvre à la royale, céleri, coings aux épices, condiments de poires et
baies de genièvre
*Back from the hunt, hare «à la royale», celeriac, spices quinces, condiments of pears,
and juniper berries*
38 €

La poule de «Barbezieux» cuite au pôt, race ancienne de Charente très appréciée
de l'illustre gastronome Brillat Savarin
*The Chicken of «Barbezieux» cooked in the pot, former breed from the Charente very
appreciated by the illustrious gastronome Brillat Savarin*
38€

FROMAGES / CHEESES

Plateau de Fromages affinés
Cheeses platter
14 €

DESSERTS / DESSERTS

La rencontre entre la figue, l'amande et la noisette
When fig meets almond and hazelnut fragrance of our garden
14 €

La gourmandise des chocolats grands crus, la noix et le verjus d'à coté
Grands crus Chocolates, walnuts and local verjuice
14 €

La pomme du verger et la châtaigne de notre Domaine aux saveurs d'Automne
The apple and the chestnut from our Domaine with the Autumn's flavor
14 €



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 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

85 € / 130 € avec accord mets et vins

EN 8 PLATS*

105 € / 155 € 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 *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

40 €

Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés).
Served exclusively at lunch, from Monday through Friday (excluding public holidays).



MENU *DES ENFANTS*

Jusqu'à 12 ans
Until 12 years old



Entrée - Plat - Dessert
20 €

Velouté du moment
Soup of the moment

Charcuterie locale
Local deli meats

Salade composée
Mixed greens from the garden

Suprême de Volaille rôti et purée de pommes de terre
Roasted chicken breast and mashed potatoes

Filet de Bœuf et frites fraîches ou pâtes
Beef and french fries or Pasta

Poisson du moment, riz
Seasonal fish and rice

Assiette de Fromages
Cheese platter

Fondant au chocolat
Chocolate fondant

Sorbets et glaces du jour
Sorbets and ice-creams of the day

DÉCOUVREZ L'EXPOSITION
DISCOVER THE EXHIBITION

POUSSIÈRES D'ÉTOILES

À LA LAITERIE / *AT LA LAITERIE*



POURSUIVEZ VOTRE EXPÉRIENCE AU
CONTINUE YOUR EXPERIENCE AT

MOULIN DES ETANGS

CENTRE DE BIEN-ÊTRE / *WELL-BEING CENTRE*



Du jeudi au dimanche - Visites libres de 11h à 18h30.
Thursday to Sunday - Open-access visits from 11 am to 6.30 pm.
Sur demande auprès de la réception (en dehors des visites libres).
On request at the reception (after the open-access visits).

Carte des soins disponible à la réception.
Skin treatment booklet available at the reception.
Réservations : moulin@domainedesetangs.com
www.lemoulindesetangs.com



Prix nets, taxes et service compris.

Les origines de nos viandes sont affichées à l'entrée du restaurant.

La liste des produits pouvant faire l'objet d'allergies est disponible sur simple demande auprès de nos équipes.

Net rates, taxes and service included.

Origins of our meats are displayed at the entrance of the restaurant.

The list of products which can be the object of allergies is available on simple request to our team.

