

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 €

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 teams.



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», rhubarbe, fleur d'hibiscus confite,
parfum de poivre de Sechuan.

*The local Duck Foie gras, rhubarb, candied hibiscus flower, Sichuan pepper's
fragrance .*

*GL / LM / SU / OE **

29 €

— Ou / Or —

L'Asperge verte et l'oseille primeur du Jardin, douceur de chèvre, oeuf de poule
confit et condiment poire.

*The green asparagus and the first garden's sorrel leaves, goat cheese,
sweet & sour egg, pear condiment.*

*OE / FN / GL / MM / LM / SU **

27 €

— Ou / Or —

Les Cagouilles charentaises en cannelloni, coulis d'Ail des ours du Poitou.

The Cannelloni of Snails from Charentes, wild garlic coulis.

*GL / OE / LM / SU / MS **

27 €

**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

Le Poisson / *The Fish*

Le Saint Pierre en cuisson douce, artichaut au safran des Charentes, coquillages et caviar d'Aquitaine.

The slowly cooked John Dory, Jerusalem artichoke and saffron from Charentes, shellfish & Aquitaine's caviar

*MS / PF / LM / SU / CE **

44 €

— Ou / Or —

La Truite de la Touvre, famille «Bellet», asperge blanche du pays, citron confit et cerfeuil.

The local Trout, famille «Bellet», white asparagus, candied lemon & chervil

*OE / PF / LM / MS / CR / CE / SU **

42 €

—

La Viande / *The Meat*

La Pintade cuite sur coffre, petits-pois frais et morilles

The Guinea fowl, garden's peas and morels

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

42 €

— Ou / Or —

L'Agneau de Poitou-Charente, coriandre fraîche, jeunes carottes et fèves de Printemps

The local Lamb, fresh coriander, carrots and Spring broad beans

*OE / LM / MM / CE **

44 €

LES DESSERTS / *THE DESSERTS*

Le plateau de fromages affinés

Cheeses platter of the moment

*LM**

18 €

— Ou / Or —

La Rhubarbe pochée aux feuilles de cassis, herbes du potager et fleur de
Géranium en « fraîcheur »

*The Rhubarb poached in blackcurrant's leaves, fresh herbs and Geranium's flower
sorbet*

*GL / OE / LM / FN / SO / SE **

19 €

— 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 / SO / SU **

19 €

— Ou / Or —

Le Lait de la ferme d'à côté, le Pain et Miel d'ici
comme un souvenir partagé

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

*GL / OE / LM / FN / SO **

19 €

— Ou / Or —

La Nage de fraises au sucre de Romarin, tarte juste tiède et riz de « mon enfance »

*Strawberries and rosemary flavoured sugar, warm tart and my «Childhood» rice
pudding*

*GL / OE / LM / FN / SO **

19 €

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

*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.lemoulinsetangs.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 —