

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 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.

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», clin d'oeil abricot et lavande du  
Domaine.

The local Duck Foie gras, apricot and lavender from the Domain.

GL / LM / SU / OE \*

29 €

— Ou / Or —

Fraîcheur de premières pêches à la verveine du jardin, melon charentais,  
haricots verts et champignons du pays.

Garden's verbena flavoured peaches, local melon, green beans and wild mushroom.

FN / SU \*

27 €

— Ou / Or —

Homard Bleu, en vinaigrette corail, lentille verte Charentaise, cacahuètes  
croustillantes à la Fleur de sel.

Lobster, coral dressing, Charente's green lentil, crunchy peanuts and Sea salt.

CR / AP / FN / SU / CE\*

36 €

\*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 Rouget Barbet, courgettes d'été et condiment d'aubergine, bouillon de roche réduit, espuma pomme de terre au Safran du voisin.

The Red Mullet, zucchini and eggplant's condiment, fish broth, saffron and potato espuma.

PF / LM / SU / CE \*

44 €

— Ou / Or —

La Truite de la Touvre, famille «Bellet», berlingot de cagouilles aux premières blettes, crémeux de brocoli comme un potager.

The local Trout, famille «Bellet», first grown chards and snails in a «berlingot», creamy broccoli like a garden.

OE / PF / LM / GL / CE / SU \*

42 €

—

### La Viande / The Meat

La Poulette de Barbezieux façon «Galantine», infusion de champignons, petits légumes primeurs du Domaine et condiment citron.

The Barbezieux's Pullet «like a galantine», mushroom's infusion, summer vegetables from the Domaine and condiment of lemon.

OE / LM / SU / CE \*

42 €

— Ou / Or —

Le Boeuf limousin «comme un barbecue», choron tomates et basilic du Jardin.

The Limousine Beef served «like a barbecue», fresh garden's tomato and basil

Choron sauce.

OE / LM / MM / SU \*

44 €

## LES DESSERTS / THE DESSERTS

Le plateau de fromages affinés

Cheeses platter of the moment

LM\*

18 €

— Ou / Or —

Le fruit noir du Domaine et le crémeux Namelaka en brioche surprise.

The Domain's black fruit, chocolate Namelaka cream in a brioche.

GL / OE / LM / FN / 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 —

Fuseau croustillant, crème légère à l'Olive noire, fraise et tomate en carpaccio, fraîcheur de Basilic.

Crispy biskit, black olive's light cream, strawberry and tomato carpaccio, Basil sorbet.

GL / OE / LM / FN / SO \*

19 €

— Ou / Or —

Le Millefeuille à partager vanille, pêche-abricot (pour 2 personnes).

The Vanilla, peach and apricot Millefeuille to share (for 2 people).

GL / OE / LM / FN / SU \*

38 €

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

Assiette de melon Charentais  
Fresh cut Charente's melon plate

— 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](mailto:moulin@domainedesetangs.com)  
[www.lemoulindesetangs.com](http://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 —