

FORMULE DU CHEF

Entrée · Plat · Dessert : 29 €

Starter · Main Course · Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi (Hors suppléments / Hors Jours fériés)

Only for lunch From Monday to Friday (Excluding extras/ Excluding public holidays)

FORMULE LA DISTILLERIE

Entrée · Plat · Dessert : 49 €

Starter · Main Course · Dessert

Du lundi au samedi et dimanche soir (Hors suppléments / Hors Jours fériés)

From Monday to Saturday and Sunday evening (Excluding extras / Excluding public holidays)

À LA CARTE

RETROUVEZ NOTRE OFFRE SAVEURS & SPA

Discover our Flavours & Spa package

Déjeuner 3 plats à la Distillerie

Massage de 60 minutes au choix

Accès à l'espace bien-être (piscine, jacuzzi, sauna, hammam, douche expérience)

Tarif : 190€

Hors week-end et jours fériés. Boissons en supplément

Réservation nécessaire

Three-course lunch at La Distillerie

60-minute massage at your choice

Access to the wellness (swimming pool, jacuzzi, sauna, steam room, sensory shower)

Price : 190€

Excludes weekends and public holidays. Beverages in supplement

Reservations required

ENTRÉES STARTERS

- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de coing, 17
Gel de Pineau des Charentes, brioche toastée
*Semi-cooked duck foie gras, quince chutney,
Pineau des Charentes gel, toasted brioche*
Allergènes / Allergens : G L SU
- Œuf parfait, lentilles fondantes, escargots en persillade, 14
Crème de roquette
*Perfect egg, tender lentils, snails with parsley and garlic, rocket
cream*
Allergènes / Allergens : L O C
- Croustillant de champignons des bois, crème de châtaigne 18
Wild mushroom crisp, chestnut cream
Allergènes / Allergens : G L
- Gravlax de truite de Gensac à la betterave, blinis, 16
Betterave au miel
Gensac trout gravlax with beetroot, blinis, beetroot and honey
Allergènes / Allergens : P L SU G

PLATS MAIN COURSES

- Poisson de la criée cuit à l'unilatéral, moules de bouchot, 29
petits pois à la menthe et chorizo, bouillon Dashi
*Catch of the day pan-seared on one side, bouchot mussels, peas
with mint and chorizo, dashi broth*
Allergènes / Allergens : P MOL L CR
- Double côte de cochon fermier, à partager (800 g), 64
gratin à l'ail des ours, jus de viande
*Double pork ribs, to share (800 g), with wild garlic gratin and
meat gravy*
Allergènes / Allergens : CE L
- Parmentier de viande, légumes de saison, 27
Croustillant de fromage
Meat parmentier, vegetables, crispy cheese
Allergènes / Allergens : L CE
- Risotto crémeux, légumes sautés " Délices du potager " 26
Risotto served with sautéed vegetables from "Délices du potager"
Allergènes / Allergens : L CE
- Suprême de volaille Label Rouge, Foie gras du Sud-Ouest, 31
millefeuille pomme de terre, crémeux de légumes, jus de
viande
*Label Rouge chicken breast, South-West foie gras, potato millefeuille,
creamy vegetable purée, meat jus*
Allergènes / Allergens : L CE

DESSERTS

DESSERTS

Sélection de fromages affinés 16

Selection of ripened cheeses

Allergènes / Allergens : L

Clafoutis aux poires et chocolat 10

Clafoutis with pears and chocolate

Allergènes / Allergens : L O FC

Cheesecake figues 10

Cheesecake figue

Allergènes / Allergens : L G O

Plaisir d'automne autour de la noisette 12

Autumn fun around the hazelnut

Allergènes / Allergens : L G O FC

Tiramisu maison, individuel ou à partager 9/18

House-made tiramisu, individual or to share

Allergènes / Allergens : L G O

Glace du moment, saveur au choix 3/5/7

(1 boule, 2 boules ou 3 boules)

Ice cream of the day, flavour of your choice

(1 scoop, 2 scoops or 3 scoops)

Allergènes / Allergens : L

N'hésitez pas à nous demander les parfums des glaces

Don't hesitate to ask us about the flavours of our ice creams

POUR LES PLUS JEUNES

CHILDREN'S MENU UP TO 12 YEARS OLD

Plat 15

Entrée · Plat ou Plat · Dessert 19

Entrée · Plat · Dessert 25

Tomate ou Salade César

Tomato or Caesar salad

Poisson ou viande, pommes de terre ou légumes

Fish or meat with potatoes or vegetables

Boule de glace ou dessert au choix (sans alcool)

Scoop of ice cream or dessert of your choice (without alcohol)

LISTE DES ALLERGÈNES

ALLERGENS LIST

Lactose Lactose	L
Gluten Gluten	G
Céleri Celery	CE
Crustacés Crustaceans	CR
Poisson Fish	P
Oeuf Eggs	O
Arachide Peanuts	A
Mollusque Molluscs	MOL
Fruit à coques Nuts	FC
Moutarde Mustards	MOU
Sésame Sesame seeds	SE
Soja Soya	SO
Sulfite Sulphur Dioxide	SU

Votre confort et votre bien-être sont notre priorité.
Nous vous invitons à signaler à notre équipe toute allergie,
intolérance ou préférence alimentaire particulière.

Your comfort and well-being are our priority.
Kindly inform our team of any allergies,
intolerance or dietary requirements