

Dyades*

ou les retrouvailles du goût avec la plénitude

* Du grec ancien « dyados » : dualité , couple



Au début était « l'Un ». Selon les philosophes de la Grèce antique, cette notion désignée par le terme « Monade » traduit l'unité parfaite, le principe absolu de toute création. Ainsi, toute créature porte en elle un reflet de ce principe universel. Mais pour que la création se fasse et pour que l'univers soit peuplé il fallut que « l'être » se détache de ce principe. La « Dyade » représente ce premier pas vers la création et la multiplicité.

« L'Un » devient « Deux », mère de tout ce qui existe, sous toutes les formes, sensibles ou idéales. Issus de cette mère universelle, nous portons en nous la nostalgie de l'absolu. Y retourner suppose de résoudre toutes les contradictions : le Yin et le Yang de la philosophie chinoise, le haut et le bas, le creux et le plein, le masculin et le féminin... Les retrouvailles avec l'absolu sont à ce prix.

Toutes les formes de l'être – comme tous les goûts – sont dans la nature. Et notre restaurant poursuit ce rêve d'équilibre et de plénitude car ni corps ni esprit ne sont isolés de ce principe. Le chaud et le froid, le sucré et le salé, l'onctueux et le croustillant se marient ainsi pour une harmonieuse résolution des contraires.

C'est à un tel voyage que nous vous convions pour que vos sens y retrouvent un avant-goût de la belle plénitude des origines.



Le mot du chef

Le chef du restaurant « Dyades », originaire du Limousin, a choisi de bâtir sa carrière au Domaine des Étangs après un détour par les Landes. Depuis 2011, Stéphane Theys veille à inscrire sa cuisine dans les règles de la simplicité.

« Le Domaine est ma source d'inspiration car ici se trouvent à chaque saison tous les ingrédients nécessaires pour dessiner des assiettes colorées. Le potager, avec son jardin d'herbes aromatiques et de fleurs comestibles, est à mes yeux un trésor végétal qui me permet de donner libre cours à mon imagination. J'explore, je crée, j'adapte, alors la cuisine devient vraiment ludique. Je l'aime appétissante et révélatrice de goût ».

En 2012, Stéphane Theys inaugure chaque dernier vendredi du mois les « Alliances de goût ». Il lie à la table des « Dyades », de l'entrée jusqu'au dessert, le destin de deux aliments.

Les mariages du printemps :

en mars

Le bœuf & le céleri

en avril

Le panais & la betterave rouge

en mai

L'asperge & le fenouil

en juin

La pomme de terre & le chou-fleur

La mise en saveur des produits régionaux

Stéphane Theys a exploré les territoires proches du Domaine pour sélectionner les meilleurs produits en goût, en fraîcheur et en qualité.

« Nous avons la chance d'occuper une situation stratégique sur le plan de la gastronomie puisque nous ne sommes qu'à une dizaine de kilomètres seulement du Limousin et de la Dordogne. La terre de Charente nous offre viande et produits laitiers, et l'Atlantique, sa pêche de ligne. Les ingrédients sont parfaits pour une harmonie culinaire revisitée ».

LA CARTE

Pause Printanière

Les Entrées

L'assiette de saumon fumé par nos soins

Accompagné de pain grillé et de pain d'épices maison

12€

Escalopes de Foie gras

Poêlée aux trois saveurs : simplement nature à la fleur de sel, sur pain d'épices et relevée d'une gelée d'endives

17€

Salade tiède de homard

Servi avec de petits légumes de saison et jus de crustacés

17€

Crème d'asperges printanières

Accompagnée de chips de jambon de Massignac et copeaux de tomme de Javernac

10€

Les Plats

L'Agneau du Limousin

Pont-neuf de polenta et ses légumes printaniers

19€

Emincé de lotte

Avec duo d'asperges, crème de safran de « St Laurent sur Gorre »

20€

Le filet de bœuf Limousin

Pommes de terre fondantes à la tomme de Javernac et ses légumes du marché

25€

Les fromages régionaux

Sélection sur planchette de spécialités au chèvre et au lait de vache

7€

DESSERTS

Butinage Gourmand

Pyramide au miel de fleurs des Charentes

8€

Lentilles de Cellesrouin confites, pommes Belchard en mousse

8€

Poires caramélisées sur leur sablé au beurre de Poitou Charentes

8€

Carré de mousse choconoir, crème au beurre parfumée au café, sorbet orange

8€

Moelleux au chocolat blanc et caramel

8€

Tarte du jour

6€

MENU

Délices du Moment

Un menu toujours différent car les beaux produits inspirent la création du jour



L'entrée



Le plat du Chef



Café gourmand



26€
(hors boissons)

MENU

Echappée Gourmande

Entrées

Crème d'asperges printanières

Chips de jambon de Massignac et copeaux de tomme de Javernac

ou

Cabillaud poché

Sur sa tartelette de feuilletage et mousseline de panais, sauce à l'ail

ou

Entrée du moment

Plats

Agneau du Limousin

pont neuf de polenta et ses légumes printaniers

ou

Plat du moment

ou

Crumble de lieu

Poêlée d'épinards, boulgour façon risotto et écume de persil , biseau de boudin noir de Massignac

La planchette de fromages régionaux

(supplément de 7 €)

Petites douceurs

Pyramide au miel de fleurs des Charentes

Lentilles de Cellesrouin confites, pommes Belchard en mousse

Poires caramélisées sur leur sablé au beurre de Poitou Charentes

Carré de mousse choconoir, crème au beurre parfumée au café, sorbet orange

Moelleux au chocolat blanc et caramel

Tarte du jour

32 €

(hors boissons)

47 €

avec accords mets & vins (3 verres)

MENU

Festival du Printemps

Entrées

Salade de lotte

Servie avec ses petits légumes et jus de crustacés

ou

Duo de foie gras

Cru dans sa soupe à l'oignon, poêlé accompagné de son pain d'épices maison

Plats

Filet de bœuf Limousin grillé

Pommes de terre fondantes à la tomme de Javernac et légumes du moment

ou

Filet de St Pierre

Crème de safran de « St Laurent sur Gorre »

La planchette de fromages régionaux

(supplément de 7€)

Petites douceurs

Pyramide au miel de fleurs des Charentes

Lentilles de Cellefrouin confites, pommes Belchard en mousse

Poires caramélisées sur leur sablé au beurre de Poitou Charentes

Carré de mousse chochoir, crème au beurre parfumée au café, sorbet orange

Moelleux au chocolat blanc et caramel

Tarte du jour

42 €

(hors boissons)

57 €

avec accords mets & vins (3 verres)

MENU

Les Jardins s'éveillent

Entrées

La belle maraîchère et les légumes du moment

ou

Soupe à l'oignon

Tartine de pommes de massignac et copeaux de tomme de Javernac

Plats

Risotto de boulgour, légumes printaniers

ou

Asperges a la crème de safran de « St Laurent sur Gorre »

Mousseline de panais

La planchette de fromages régionaux

(supplément de 7 €)

Petites douceurs

Pyramide au miel de fleurs des Charentes

Lentilles de Cellesrouin confites, pommes Belchard en mousse

Poires caramélisées sur leur sablé au beurre de Poitou Charentes

Carré de mousse choconoir, crème au beurre parfumée au café, sorbet orange

Moelleux au chocolat blanc et caramel

Tarte du jour

32 €

(hors boissons)

47 €

avec accords mets & vins (3 verres)

LES PETITS GOURMETS



Libellule

Entrée

Mini crousti chaud de chèvre sur sa petite salade

Plat

Mini hamburger Limousin, frites maison

Petite douceur

Sucette de glace au carambar



Papillon

Entrée

Pain d'épices beurré, saumon fumé

Plat

Nuggets de lieu, légumes du moment, verrine de boulgour

Petite douceur

Mikado au chocolat au lait, sorbet à l'orange

14€

Les confidences du sommelier

L'apéritif

Cocktail maison

7,50€ Le verre

Le Champagne Ruinart

Le champagne Ruinart Blanc de Blancs présente des bulles fines et aérées. Le délicat cépage de Chardonnay dont il est issu lui donne sa robe jaune-or reconnaissable entre toutes.

119€ La bouteille

Les « Dyades » mets & vins

Le blancs

L'Alsace

Domaine Schlumberger

Pinot Gris Les Princes Abbès 2010

La robe est jaune claire, aux reflets couleur paille, brillants et limpides. Le nez est ouvert aux notes de fruits d'automne (coing, pomme cuite). L'attaque en bouche est ample mais reste fraîche.

38€ La bouteille

La Charente

Domaine Cazulet blanc 2010

Son attaque est franche et ronde à la fois. C'est un vin moyennement corsé où l'on retrouve au nez une senteur de fumée. Il demeure longtemps en bouche. Sa note finale est fraîche et fruitée.

33€ La bouteille

Les rouges

La Bourgogne

Chambolle musigny 1er cru les charmes 1990

La puissance et la finesse des vins de Chambolle Musigny s'associent à une cuisine élaborée. Issus d'un raisin récolté à la main, très colorés, puissants, aux arômes et saveurs intenses.

90€ La bouteille

Le Côtes du Rhône

Le Vacqueyras Moulines 2008

Ce vin rouge a une robe dense, d'un joli rouge, à nuance rubis pour un vin jeune, évoluant vers un rouge sombre. Il est généreux, fin et complexe.

De structure imposante, ce vin rouge est charpenté, puissant et riche.

38€ La bouteille