

LA CARTE

Eté 2016

Summer 2016

LES ENTREES

GROS ESCARGOTS DE CYRIL AUX SAVEURS D'AUTOMNE 30 €

Velouté à l'ail fumé sur tresse

Pan fried Cyril's snails with autumn flavours smoked garlic on braid velvety

FOIE GRAS DE LA FERME DU BOUYSSOU POELE,

Courgette Violon aux pignons de pin et artichauts façon poivrade 38 €

Pan fried foie gras from the Bouyssou farm,

Violon courgette with pine nuts and pepped style artichoke,

FRAICHEUR DE COUDES ET PINCES DE HOMARD 34 €

Relevée à la sauge ananas et vinaigrette de mangue

Lobster freshness, jus with pineapple sage and mango dressing

LES POISSONS

SAINT PIERRE CUIT DOUCEMENT AU BEURRE D'AGRUMES, 38 €

Betteraves jaunes fondantes, jus lié à l'huître.

John Dory fish with citrus butter, tender yellow beetroot, oyster jus.

DOS DE SANDRE ROTI, 39 €

Puis délicatement parfumé aux aromates dans sa cocotte,

Méli-mélo de betteraves et jeunes racines, soubise d'oignons fumés, miroir de Malbec

Roasted pike perch cooked in cocotte, beetroot panache and vegetable roots

A touch of smoked onion, Malbec reduction

BAR DE LIGNE A L'UNILATERAL, 45 €

Cannelloni de poireaux au raifort, sauce au caviar « Perle Noire »

Pan fried seabass, leek and horseradish cannelloni "Perle Noire" caviar sauce

LES PLATS

CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU 42 €
Peau croustillante, mi-cuit de mirabelles et butternut, jus parfumé à la figue et vinaigre de Banuyls
Duck from Bouyssou farm, cherry plum and butternut, duck jus with figs and Banuyls vinegar

L'AGNEAU FERMIER DU QUERCY, 45 €
Selle rôtie, petits farcis d'oignons nouveaux,
Conchiglioni aux champignons et truffes, jus parfumé à la verveine
Lamb from Quercy, conchiglioni with mushrooms and black truffles from Lalbenque
Verbena jus

FAUX FILET « LIMOUSINE » DU PAYS 46 €
Sélectionné par notre boucher Laurent Flaujac
Et son jus aux sarments de vigne
Limousine rib eye beef, vine branch jus
Chosen and selected by our butcher Laurent Flaujac

Toutes nos viandes sont d'origine Française
All our meat are produced in France

LES FROMAGES 19 €

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors
Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors

LES DESSERTS 20 €

CROQUANT CHOCOLAT, FRAMBOISE MARINEE A L'ESTRAGON,
Mousse au chocolat blanc anisé, sorbet framboise
Dark chocolate croquante raspberries, marinaded with tarragon, anise white chocolate mousse
And raspberry sorbet

FIGUES DU CHATEAU MARINEES AU GRAND MARNIER
Et poivre de sechuan, Arlette croustillante, Sorbet au yaourth de brebis
Figs from Chateau marinated in Grand Marnier, yogurt sheep ice cream

SOUFFLE AU FRUIT DE LA PASSION
Et son sorbet fruits exotiques
Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet

POIRE POCHEE AU MALBEC
Cheesecake à la vanille, mousseux de betterave
Poached pear in Malbec, vanilla cheesecake and beetroot espuma

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.
Le Chef, adaptera votre menu en conséquence
Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

MENU CARTE BLANCHE

Prix nets / par personne : 149€

EN SEPT SERVICES

Julien Poisot Chef de cuisine:

« Selon mes inspirations du jour et des produits du marché,
Je vous propose une déclinaison de ma carte
ou la découverte de recettes inédites.

Laissez-vous porter dans mon univers culinaire! »

Julien Poisot, Head Chef :

«According to my day to day inspirations and the products
of the market, I propose to you a selection of my menu
and the discovery of new recipes

Carry yourself in my culinary universe! »

Menu servi pour l'ensemble des convives de la table

Meals are served for all guests

MENU DES VENDANGES

Prix nets / par personne :

4 Plats : 89€

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



FOIE GRAS DE LA FERME DE BOUYSSOU FUME AUX SARMENTS DE VIGNE

Confiture de Chenin blanc fraîchement vendangé

Smoked with wine shoots foie gras from the Bouyssou farm

Freshly harvested Chenin Blanc marmalade



TRUITE FARIO DU GROUFFRE DE BLAGOUR

Cuite en matelote au jus de Merlot accommodée de jeunes légumes racines

Tender "Fario" trout from the abyss of Blagour, cooked in "matelote"

with a Merlot jus and young root vegetables



TOURTE DE FAISAN ET CHAMPIGNONS D'AUTOMNE

Sauce « Grand Veneur »

Pheasant pie with autumn mushrooms, "Grand Veneur" sauce



LA SÉLECTION DES FROMAGES AFFINÉS

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors

Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors

Ou

POIRE POCHEE AU MALBEC

Fin craquant et son sorbet légèrement poivré, mousseux de betterave

Poached pear in Malbec with a crispy touch, slightly peppered pear sorbet and beetroot espuma

MENU DES EVEQUES

Prix nets / par personne : 119€

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



MILLEFEUILLE DE CELERI ET TRUFFES

Relevé à l'estragon, sauce suprême

Celery and truffle millefeuille touch of estragon

supreme Sauce



DOS DE SANDRE ROTI,

Puis délicatement parfumé aux aromates dans sa cocotte,

Méli-mélo de betteraves et jeunes racines,

Soubise d'oignons fumés, miroir de Malbec

Roasted pike perch cooked in cocotte, beetroot panache

And vegetable roots, a touch of smoked onion, Malbec reduction



NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Purée à la truffe de Lalbenque, jus de veau au laurier

Roasted sweetbread with black truffle from Lalbenque puree

veal jus with laurel



BRILLAT SAVARIN

A la truffe noire de Lalbenque

Brillat Savarin with black truffle from Lalbenque



FIGUES DU CHATEAU MARINEES AU GRAND MARNIER

Et poivre de sechuan, Arlette croustillante, sorbet au

yaourt de brebis

Figs from Chateau marinated in Grand Marnier, yogurt

sheep ice cream