

LA CARTE

PRINTEMPS 2016

Spring 2016

LES ENTREES

GROS ESCARGOTS DE CYRIL RISSOLES AU BEURRE DE BAIES

30 €

Fricassée de mousserons et légumes printaniers, jus à l'ortie

Pan fried Cyril's snails with berries butter,

Meadow mushrooms and spring vegetables, nettle jus

CHARTREUSE DE LEGUMES A LA TRUFFE D'ETE

34 €

Et son bouillon au safran

Chartreuse of spring's vegetables with truffles and safran's jus

FRAICHEUR DE GAMBAS BLEUES

35 €

Relevée au raifort, confit de fenouil et navet Daikon

Jus de carapaces infusées à l'anis vert servi brulant

King prawns freshness, confit fennel, Daikon turnip

Shell jus infused with green star anise

RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD

37 €

Girolles, petits pois et son jus de carapace à la sauge ananas

Lobster open ravioli, chanterelle mushrooms, peas, lobster jus with pineapple sage

LES POISSONS

FILET DE RASCASSE DOREE AU SAUTOIR,

37 €

Bonbon de blettes et sa raviole d'échalotes au safran, jus d'une bouillabaisse

Pan-fried rock fish filet, sweet chard, saffron and shallots ravioli, bouillabaisse 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

TURBOT DE NOS CÔTES ET SON JUS FACON MEUNIERE

42 €

Etuvée de celtus à l'agastache, fleur de courgette farcie

Turbot from Atlantic with buttery jus, celtus stew with agastache, stuffed courgette's flower

LES PLATS

COTE DE VEAU FERMIER SOUS LA MERE, **96€**
Jus de veau au sureau
Pour deux personnes ou seul pour les gourmands
Veal chop, elder flower veal jus
For two persons or one gourmet

L'AGNEAU FERMIER DU QUERCY, **44 €**
Selle rôtie, petits farcis d'oignons nouveaux,
Croquettes d'artichaut à la fève de Tonka, jus à l'ail des ours
Lamb from Quercy, artichoke croquettes with Tonka bean,
Garlic jus

FAUX FILET « LIMOUSINE » DU PAYS **45 €**
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 €**

CERISES CARAMELISEES
Et son crémeux au chocolat ivoire parfumé au basilic, sorbet fromage blanc yuzu
Caramelized cherry, ivory chocolate cream with basil, cottage cheese with yuzu sorbet

PECHE ROTIE AU THYM CITRON
Et sa crème à la vanille Bourbon sur un sablé noisette, sorbet à la pêche
Roasted peach with lemon thyme with vanilla Bourbon cream on an hazelnut shortbread,
Peach sorbet

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

DELICIEUSES FRAISES DU LOT
Crémeux à la mascarpone sur un fin sablé au poivre Bourbon, et sa glace relevée au Balsamique
Local strawberries delicacy on shortbread with Bourbon pepper, smooth mascarpone cream
Strawberry ice cream with a touch of balsamic vinegar

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 DU CHATEAU

Prix nets / par personne :

4 Plats : **89€**

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

•

GROS ESCARGOTS DE CYRIL RISSOLES AU BEURRE DE BAIES

Fricassée de mousserons et légumes printaniers, jus à l'ortie

Pan fried Cyril's snails with berries butter

Mushrooms meadow and spring vegetables, nettle jus

•

FILET DE RASCASSE DOREE AU SAUTOIR,

Bonbon de blettes et sa raviole d'échalotes au safran,

Jus d'une bouillabaisse

Pan-fried rock fish filet, sweet chard, saffron and shallots ravioli, Bouillabaisse jus

•

L'AGNEAU FERMIER DU QUERCY,

Noisette rôtie, petits farcis d'oignons nouveaux,

Croquettes d'artichaut à la fève de Tonka, jus à l'ail des ours

Lamb from Quercy, artichoke croquettes with Tonka bean,

Garlic jus

•

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

DELICIEUSES FRAISES DU LOT

Crèmeux à la mascarpone sur un fin sablé au poivre Bourbon,

Et sa glace relevée au Balsamique

Local strawberries delicacy on shortbread with Bourbon pepper,

Smooth mascarpone cream strawberry

Ice cream with a touch of balsamic vinegar

MENU DES EVEQUES

Prix nets / par personne : 119€

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

•

ECREVISSES PATTES BLANCHES ETUVEES

Gnocchis de betterave et truffe d'été, jus de carapace

Stewed crayfish white paws, beetroot gnocchi and summer truffle,
Shell jus

•

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 oignon, 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

•

PECHE ROTIE AU THYM CITRON

Et sa crème à la vanille Bourbon sur un sablé noisette,

Sorbet à la pêche

Roasted peach with lemon with vanilla Bourbon cream on an hazelnut
shortbread, peach sorbet