

LA CARTE

Printemps 2017

Spring 2017

LES ENTREES

BELLES ASPERGES VERTES DE PAYS

34 €

Ventrèche grillée, mitonnée de coquillages et salicornes parfumée au cumbawa
Craquant de pain de seigle, velouté d'asperges façon « poulette »
Regional green asparagus, grilled pork belly, shellfish and salicornia stew with cumbawa
Crispy rye bread, asparagus and chicken veloute

RAVIOLE OUVERTE AU FOIE GRAS DE LA FERME DU BOUYSSOU POELE,

38 €

Saveurs de printemps et son jus de pot au feu parfumé à la fleur de sureau,
Truffe noire de Lalbenque
Bouyssou's farm pan fried foie gras open ravioli with a spring touch
Elderflower Pot au feu jus, Lalbenque black truffle

LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL RISSOLES

30 €

Gnocchi de betterave et artichauts façon barigoule
Jeunes pousses en folies et jus à l'ail des ours
Cyril's pan fried snails, beetroot gnocchi and braised artichokes "à la barigoule"
Young shoots and bear's garlic jus

LES POISSONS

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 then slowly cooked in cocotte, beetroot panache and vegetable roots
A touch of smoked onion, Malbec reduction

TURBOT ROTI SUR L'ARETE

49 €

Etuvée de morilles et ses asperges sauvages, jus d'une bouillabaisse
Roasted turbot on the bone
Steamed morel mushrooms, wild asparagus, bouillabaisse jus

TRUITE FONDANTE DU GOUFFRE DU BLAGOURD MARINEE A L'AVEZE

36 €

Cuite à la vapeur d'herbes, cannelloni de chou de printemps et son coulis d'ortie
Steamed tender trout from the abyss of Blagourd
Spring cabbage cannelloni and nettle coulis

LES VIANDES

SELLE D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY « LABEL ROUGE » 45 €
Asperges vertes étuvées et petits farcis, jus infusé au genièvre frais
"Label Rouge" Quercy lamb saddle
Stewed green asparagus and stuffed vegetables, fresh juniper infused jus

POULETTE NOIRE D'ASTARAC DE BIGORRE 42 €
Tendre filet poché et cuisse en caillette relevée au foie gras.
Purée de cresson et ses jeunes légumes du maraîcher, jus de rôti au thym citron
"Noire d'Astarac de Bigorre" chicken, tender poached filet and thigh with foie gras
Watercress puree and young vegetables, roasted chicken jus with lemon thyme

FAUX FILET « LIMOUSINE » DU PAYS MATURE 46 €
Sélectionné par notre boucher Maître Artisan Laurent Flaujac
Bonbons de blettes à la moelle et ses pommes dauphines « surprises »
Jus légèrement fumé aux sarments de vignes
Limousine rib eye beef selected by our butcher Laurent Flaujac
Chard with marrow, dauphine potatoes and slightly smoked vine branch jus

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 €

FRAISES DU PAYS DANS TOUS SES ETATS
Fin craquant au poivre des oiseaux et son crémeux mascarpone
Local strawberries prepared in different ways
Crunchy peppered biscuit, creamed mascarpone

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

LE CHOCOLAT ASHANTI EN MOUSSE LEGERE
Travaillé autour du Malbec, sorbet dans l'esprit d'un vin chaud
Ashanti chocolate mousse, jelly and Malbec reduction, mulled wine sorbet

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

Seven courses tasting menu

Julien Poisot Chef de cuisine:

« Selon mes inspirations du jour et des produits du marché,
Je vous propose une déclinaison de ma carte
mais aussi partir à la découverte de recettes inédites.
Laissez-vous porter par 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

Prix en Euros, service et TVA inclus
Price in Euros, service and VAT included

MENU DU CHATEAU

Prix nets / par personne :

4 Plats : 89 €

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL RISSOLES

Gnocchi de betterave et artichauts façon barigoule

Jeunes pousses en folies et jus à l'ail des ours

Cyril's pan fried snails, beetroot gnocchi,

Braised artichokes "à la barigoule", young shoots and bear's garlic jus



TRUITE FONDANTE DU GOUFFRE DU BLAGOURD MARINEE A L'AVEZE

Cuite à la vapeur d'herbes, cannelloni de chou de printemps

Son coulis d'ortie

Steamed tender trout from the abyss of Blagourd

Spring cabbage cannelloni and nettle coulis



POULETTE NOIRE D'ASTARAC DE BIGORRE

Tendre filet poché et cuisse en caillette relevée au foie gras.

Purée de cresson et ses jeunes légumes du maraîcher,

jus de rôti au thym citron

"Noire d'Astarac de Bigorre" chicken,

Tender poached filet and thigh with foie gras

Watercress puree and young vegetables,

roasted chicken jus with lemon thyme



LE CHARIOT DE FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager

Mr Marty à Cahors

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

OU/OR

FRAISES DU PAYS DANS TOUS SES ETATS

Fin craquant au poivre des oiseaux et son crémeux mascarpone

Local strawberries prepared in different ways

Crunchy peppered biscuit, creamed mascarpone

MENU DES EVEQUES

La truffe mélanosporum

Prix nets / par personne : 119 €

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



RAVIOLE OUVERTE AU FOIE GRAS DE LA FERME DU BOUYSSOU POELE,
Saveurs de printemps et son jus de pot au feu parfumé
à la fleur de sureau, truffe noire de Lalbenque
Bouyssou's farm pan fried foie gras open ravioli with a spring touch
Elderflower Pot au feu jus, Lalbenque black truffle



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 then slowly 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 noire de Lalbenque, jus de veau au laurier
Roasted sweetbread with Lalbenque black truffle puree
Veal jus with laurel



BRILLAT SAVARIN
A la truffe noire de Lalbenque
Brillat Savarin with Lalbenque black truffle



LE CHOCOLAT ASHANTI EN MOUSSE LEGERE
Travaillé autour du Malbec, sorbet dans l'esprit d'un vin chaud
Ashanti chocolate mousse, jelly and Malbec reduction, mulled wine sorbet