

– LE BISTROT DU CHÂTEAU –

Julien Poisot, Chef de cuisine prend soin de sélectionner le meilleur des produits de la région,
basé sur une relation sincère avec nos producteurs.

Julien Poisot, head Chef carefully selects the region's best products from producers who share our high standards vision.

NOTRE FORMULE...

FORMULE DÉCOUVERTE 45€

Entrée, plat, fromage ou dessert
Starter, main course, cheese or dessert

NOS ENTREES... 12€

HARICOTS TARBAIS FRAIS EN VINAIGRETTE,

Ventrèche séchée de notre producteur Pierre Tabel

Fresh Tarbais beans with vinaigrette and dried pork belly from Pierre Tabel

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AU POIVRE SAUVAGE

Et son chutney de coing

Preserved duck foie gras and wild pepper with quince chutney

NOS PLATS... 25€

BAR FARCI AUX HERBES, CREMEUX DE FENOUIL

Et son jus iodé

Seabass stuffed with aromatic herbs, served with fennel cream and iodized jus

POITRINE DE COCHON NOIR GASCON FONDANTE AUX AROMATES

Fricassée de girolles du pays

Aromatized black Gascon pig breast with a local mushroom fricassee

FROMAGES... 11€

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE CHEZ MARTY ET SON MESCLUN DE SALADE

Platter of 3 local cheeses with mesclun salad

NOS DESSERTS... 12€

ESPUMA CHOCOLAT PRALINE AUX ECLATS DE NOISETTES ET SON SHORTBREAD

Praline and chocolate espuma with hazelnut and shortbread

LEMON POSSET AUX FRAISES GARIGUETTE

Et son sorbet

Lemon Posset with Gariguettes strawberries, served with their sorbet

LES INCONTOURNABLES... 18€

PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE

Potato puree with black truffle from Lalbenque

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence

Please let us know if you have any food allergies, our chef will cater to your needs

Toutes nos viandes sont d'origine Française

All our meat is produced in France