

# - LE BISTROT DU CHÂTEAU -

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

*Julien Poisot, head chef carefully selects the best products of the region, based on an honest  
relationship with our producers.*

## NOS FORMULES...

### **FORMULE DECOUVERTE 32€**

Entrée, plat et dessert

*Starter, main course and dessert*

### **VOYAGE GOURMAND 45€**

Entrée, plat, une assiette de fromages et dessert

Avec un verre de vin de la propriété, ½ bouteille d'eau minérale et une boisson  
chaude

*Starter, main course, selection of cheeses and dessert. Glass of wine of our  
propriety or non-alcoholic drink*

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

## NOS ENTREES... 9€

### **SAUMON FUME ASSAISONNE COMME UN TARTARE**

Concombre au raifort et velouté de chèvre frais

*Smoked salmon, "tartar style" dressing, cucumber with horseradish, goat cheese velouté*

### **ŒUF EN COCOTTE DE MON ENFANCE**

Confit d'oignons, girolles et jambon cru, mouillette au beurre d'herbes

*My childhood egg cocotte, confit onions, girolles and raw ham, bread with herb butter*

### **PRESSE DE LEGUMES CONFIT A L'HUILE D'OLIVE**

Coulis de poivrons.

*Olive oil confit vegetables, pepper coulis*

## NOS PLATS... 19€

### **DORADE GRILLE**

Risotto d'épeautres, sauce veloutée citronnelle

*Grilled sea bream, spelt risotto, citronella velvety sauce*

### **CABILLAUD POCHE DANS UN BEURRE D'AGRUMES**

Tombée de jeunes pousses, sauce au sauvignon blanc du Château de Haute Serre

*Poached Cod in a citrus butter, sautéed young shoots, Chateau de Haute Serre sauvignon blanc sauce*

### **EFFILOCHE D'AGNEAU A L'OCCITANE SERVI DANS UN CANNELONNI**

Jus de braisage

*Chredded lamb "occitane style" cannelonni, braised jus*

### **NOISETTE DE COCHON**

Pomme de terre confite et jus moutarde

*Braised pork fillet, confit potatoes and mustard jus*

Toutes nos viandes sont d'origine Française

All our meat are produced in France

## GARNITURE... 7€

### **PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE**

*Potatoes puree with black truffle from Lalbenque*

## FROMAGES... 8€

### **ROCAMADOUR, MESCLUN DE SALADE ET CONFITURE DE FIGUE DU CHATEAU**

*Rocamadour served with mixed leaves salad and chateau's fig jam*

### **RAPE DE SALERS, MESCLUN DE SALADE ET CERNEAUX DE NOIX**

*Salers shavings served with mixed leave salad and walnut*

## NOS DESSERTS... 9€

### **CLAFOUTI AUX CERISES ET SON SORBET FROMAGE BLANC**

*Cherries clafoutis and cottage cheese sorbet*

### **VACHERIN GLACE AU FRAISES PAFUME A LA VANILLE**

*Strawberries vacherin with vanilla flavour*

### **ESPUMA CHOCOLAT PRALINE AUX ECLATS DE NOISETTES ET SON SHORTBREAD**

*Praline chocolate espuma with hazelnut sprinkles and shortbread*