

LA CARTE

Printemps 2017

Spring 2017

LES ENTREES

GIROLLES DE NOS SOUS BOIS

35 €

Jarret de veau confit et noisettes torréfiées, sabayon relevé à l'Aveze

Pan fried girolles mushroom from our wood

Confit veal shank and roasted hazelnuts, Aveze sabayon

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU POELE

38 €

Celtuce cuite au tonic, pêche et estragon du Mexique, jus parfumé au poivre timut

Bouyssou's farm pan fried foie gras, Celtuce cooked with tonic, peach with Mexican tarragon

Jus with timut pepper

LES GROS ESCARGOTS DE CYRIL RISSOLES

32 €

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,

41 €

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

50 €

Etuvée de champignons des sous-bois et ses asperges sauvages, jus d'une bouillabaisse

Roasted turbot on the bone

Mushrooms, wild asparagus, bouillabaisse jus

TRONÇON DE LOTTE CUIT DANS UN BEURRE D'AROMATES

44 €

Crémeux de betteraves jaunes et ses éclats d'orange, sauce cressonnette

Poached monkfish in a citrus butter, creamy yellow beetroots puree, watercress sauce

LES VIANDES

SELLE D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY « LABEL ROUGE » 47 €
Fleur de courgette et petits farcis, jus infusé au genièvre frais
"Label Rouge" Quercy lamb saddle
Courgette flower and stuffed vegetables, fresh juniper infused jus

CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU RÔTI SUR LA PEAU 42 €
Conchiglioni farci et ses jeunes légumes, jus parfumé à la livèche
Roasted duck breast from Bouyssou farm
Stuffed conchiglioni and spring vegetables, roasted chicken jus with lovage

FAUX FILET « LIMOUSINE » DU PAYS MATURE 49 €
Sélectionné par notre boucher Maître Artisan Laurent Flaujac
Bonbons de blettes à la moelle et ses pommes dauphines truffées
Jus légèrement fumé aux sarments de vignes
Limousine sirloin 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

CERISES POELES DANS UN CAMEL AU KIRSCH
Fromage blanc parfumé au basilic, biscuit moelleux aux amandes
Pan fried cherries in a caramel with kirsch
Fresh cottage cheese with basil, soft almond biscuit

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



TRONÇON DE LOTTE CUIT DANS UN BEURRE D'AROMATES

Crémeux de betteraves jaunes et ses éclats d'orange, sauce cressonnette

Poached monkfish in a citrus butter, creamy yellow beetroots puree

Watercress sauce



CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU RÔTI SUR LA PEAU

Conchiglioni farci et ses jeunes légumes, jus parfumé à la livèche

Roasted duck breast from Bouyssou farm

Stuffed conchiglioni and spring vegetables, roasted chicken jus with lovage



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



FOIE GRAS DE LA FERME DU BOUYSSOU POELE,
Celtuce cuite au tonic, pêche et estragon du Mexique
jus parfumé au poivre timut
Bouyssou's farm pan fried foie gras, Celtuce cooked with tonic
peach with Mexican tarragon, jus with timut pepper



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