

- 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.

NOS FORMULES...

FORMULE DÉCOUVERTE 39€

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert

VOYAGE GOURMAND 54€

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 with a glass of wine from our chateau or non-alcoholic drink, ½ bottle of mineral water and a hot drink

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 are produced in France

NOS ENTRÉES... 10€

FRICASSÉE DE GIROLLES DU PAYS ET SON ŒUF POCHÉ,

Jus de volaille

Local girolles topped with poched egg and chicken jus

SAUMON FUME COMME UN TARTARE

Velouté frais de romanesco

Smoked salmon as a tartare, fresh Roman velvety soup

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT

Fraicheur de légumes

Foie gras of duck, fresh vegetable

NOS PLATS... 23€

RISOTTO DE SEICHES ET GAMBAS

Chorizo, Jus de crustacés

Squid and prawns risotto, chorizo, shellfish jus

PORC NOIR GASCON DU GAEC PIERRE

Ecrasé de pommes de terre aux herbes

Black pork Gascon, crushed herb potatoes

EPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX EPICES ET SON BAYALDI

Bayaldi spiced confit lamb

FILET DE BAR FARCI

Étuvé de fenouil sauce vin blanc

Seabass fillet stuffed with braised fennel and a white wine sauce

GARNITURE... 16€

PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE

Potato puree with black truffle from Lalbenque

FROMAGES... 8€

LA TRAPPE D'ÉCHOURNAC, CONFITURE MAISON ET SON MESCLUN DE SALADE

« La Trappe d'Echourgnac » cheese, house marmelade and mesclun salad

ROCAMADOUR, MESCLUN DE SALADE ET CONFITURE DE FIGUES DU CHÂTEAU

Rocamadour cheese served with a mixed leaf salad and chateau's fig jam

NOS DESSERTS... 9€

GOURMANDISE A CROQUER A LA VANILLE ET CERISES AU KIRSH

Vanilla and cherry gourmandise

LEMON POSSETT AUX FRAISES MARINEES

Possett lemon with marinated strawberries