

- 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€

DECLINAISON DE TOMATES ANCIENNES, FIGUE FRAICHE

Caillé de chèvre aux herbes et huile d'olive

Old style tomato, fresh figs and goat cheese with herbs and olive oil

SALADE DE HARICOTS COCO FRAIS

Jus vinaigré et jambon de porc noir de Bigorre

Fresh coconut beans salad, Vinegary juice and Bigorre black pork ham

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 prawn's risotto, chorizo, shellfish jus

CAILLETTE DE VEAU AUX HERBES

Pomme de terre confite

Veal rennet, crushed herb confit potatoes

EPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX EPICES

Ratatouille maison, jus relevé

Spiced confit lamb with ratatouille

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... 11€

NOTRE SELECTION DE TROIS FROMAGES

De chez notre maître fromager Mr Marty à Cahors servit avec son accompagnement de saison

Our three cheese selection from our cheesemaker Monsieur Marty in Cahors served with season condiments

NOS DESSERTS... 9€

ILE FLOTTANTE ET SA COMPOTE DE FIGUES DU JARDIN

Floating island with garden's figs compote

MOUSSE TIEDE AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL

Warm chocolate mousse and caramel ice cream