

LA CARTE

ETE 2019
Summer 2019

LES ENTRÉES

- FLEUR DE COURGETTE FARCIE AUX GIROLLES
ET TRUFFE MELANOSPORUM** 38€
Son confit de pied de porc noir Gascon
Courgette flower stuffed with girolles and Melanosporum truffle
Gascon black pork, trotter confit
- FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,** 44€
Servi poêlé, artichauts poivrade,
Jeunes girolles acidulées et son jus à la verveine
Pan fried foie gras, "poivrade" artichokes
Young sour girolles with its verbena juice
- FRAICHEUR DE CRABE ET PETIT POIS GOURMAND,** 46€
Caviar royal de chez Pétrossian et sa croustille de pomme de terre
Fresh crab and gourmand green peas served with royal caviar from Patrossian and its crunchy potato

LES POISSONS

- SOLE DE NOS COTES FARCIE AUX HERBES FRAICHE SERVIE ENTIERE,** 56€
Jus d'une bouillabaisse
Stuffed Sole filet with shellfish and herbs
Bouillabaisse sauce
- HOMARD ROTI DANS SA CARAPACE** 58€
Légumes racines et velouté de chou aux éclats de noisettes torréfiées
Roasted lobster in his shell
Root vegetables and cabbage velvety with roasting nuts

LES VIANDES

GROS ARTICHAUT CUIT FACON BARIGOULE 60€

Confit de cuisse de canard à la truffe noire de Lalbenque

Et sa sauce Périgueux

Artichoke cooked like barigoule "style"

With duck and black truffles from lalbenque and "Périgueux" sauce

FAUX FILET MATURE 54€

Sélectionné par notre boucher Laurent Flaujac

Jus légèrement fumé aux sarments de vignes

Sirloin beef selected by our butcher Laurent Flaujac

Slightly smoked vine branch jus

AGNEAU ROUGE DU ROUSSILLON DU GAEC PIERRE ET TERRE A CAJARC 56€

Aigre doux de mirabelles, jus infusé au thym serpolet

Lamb « rouge du roussillon » from « Pierre et Terre » from Cajarc

Sweet and sour yellow plum, thym jus

Toutes nos viandes sont d'origine Française

All our meats are produced in France

LES FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors. 21€

Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.

LES DESSERTS 25€

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT NYANGBO ET FRAMBOISES

Crémeux parfumé à l'anis

Crunchy nyangbo chocolate and fresh raspberry, cream flavoured with anise

LA FIGUE ROTIE AU MIEL

Crémeux orange et biscuit amande, sorbet huile d'olive

Roasted figs served with orange cream, almond biscuit and olive oil sorbet

SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION, UN CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER

Et son sorbet fruits exotiques

Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet

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

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

MENU DU CHATEAU

Prix nets / par personne :

4 Plats : 89 €

Vins en accord : 56 €

BELLES ECREVISSES ETUVEES

Ravioles de pinces, cresson en aïoli et côtes de blettes

Panfried and stewed crawfish, clawmeat ravioli, watercress in an "Aïoli" garlic sauce and swiss chard.

FILET DE LIEU DE LIGNE JAUNE AUX SENTEURS D'HYSOPE

Sauce veloutée au Chenin moelleux

Pollack fillet with aromas of hysope and sweet Chenin jus.

PIGEON DE PORNIC MARINE AU GENIEVRE ET ROTI SUR LA PEAU

Fettucini au foie gras, jus lié aux mûres

Marinated and roasted pigeon from Pornic. Foie gras fettucini pasta. Blackberries jus

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

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT NYANGBO ET FRAMBOISES

Crèmeux parfumé à l'anis

Crunchy nyangbo chocolate and fresh raspberry, cream flavoured with anise

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

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence The list of allergens present in our dishes is available at the reception

OPUSCULE DE SEPTEMBRE

Prix nets / par personne : 145€

FLEUR DE COURGETTE FARCIE AUX GIROLLES ET TRUFFE MELANOSPORUM

Son confit de pied de porc noir Gascon

*Zucchini flowers stuffed with girolles mushrooms and Melanosporum truffle
Gascon pig's trotter confit*

FRAICHEUR DE CRABE ET PETIT POIS GOURMAND,

Caviar royal de chez Pétrossian et sa croustille de pomme de terre

*Fresh crab and gourmand green peas
served with royal caviar from Patrossian and crunchy potato*

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Servi poêlé, artichauts poivrades,
Jeunes girolles acidulées et son jus à la verveine
*Pan fried foie gras, "poivrade" artichokes
Young sour girolles with verbena jus*

HOMARD ROTI DANS SA CARAPACE

Légumes racines et velouté de chou aux éclats de noisettes torréfiées
*Roasted lobster in his shell
Root vegetables and cabbage velvety with roasting nuts*

NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Etuvée de courge spaghetti liée au pecorino
Jus parfumé au mélilot
*Crisply veal Sweetbreads
Braised spaghetti squash with pecorino
Melilot herbs jus*

COMPOTEE DE FRAISES POIVREES

Duo de chocolat
*Peppered a strawberry
With duo of chocolate*

LA FIGUE ROTIE AU MIEL

Crèmeux orange et biscuit amande, sorbet huile d'olive
Roasted figs served with orange cream, almond biscuit and olive oil sorbet

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

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

VINS EN ACCORD

Menu Primeur

Prix nets 85€ / par personne en supplément



Tursan, Michel Guérard, Baron de Bachen

2014

Côtes du Lot, Château de Mercuès, Chenin Blanc

2015

Cahors, Château de Haute-Serre, Grand Vin Seigneur

1986

Alsace, Clos de la Faille, Pinot Noir

2015

Cahors, Icône Wow

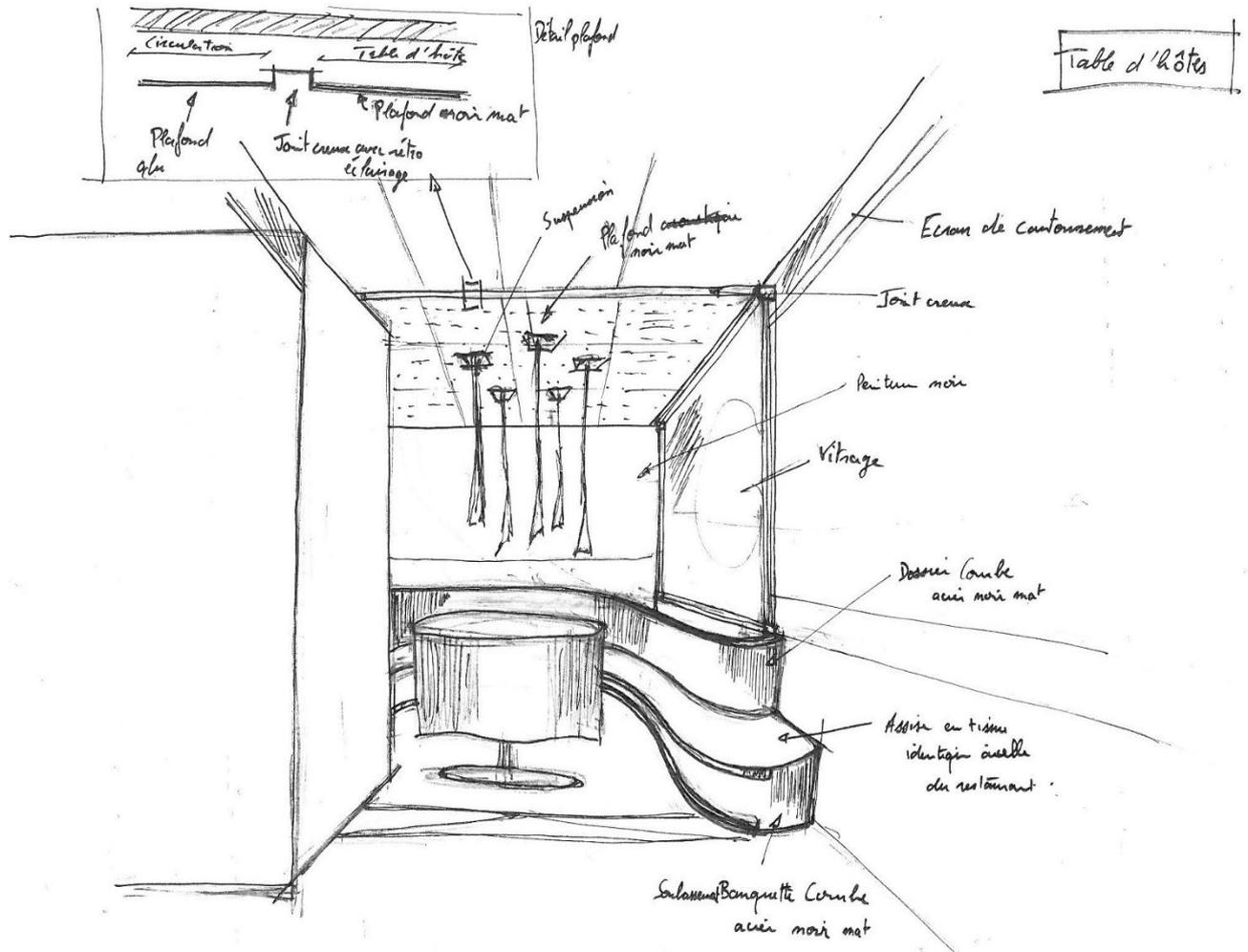
2010

Rogomme, Château Chambert

NM



Vivez une expérience unique à la table du Chef,
mangez en cuisine un menu sur mesure.



MENU DE LA TABLE DU CHEF

Prix nets / par personne : **200 €**

Vins en accord : **110 €**

LISTE DES PRODUCTEURS

- **La Crèmerie Marty**
Halle de Cahors
- **La Rosée**
Fruits et légumes, Prayssac
- **Les Escargots de Cyril**
Gourdon
- **Le Gouffre du Blagour**
Truites, Souillac
- **Le Gaec Pierres et Terres**
Le Porc Noir Gascon et l'agneau rouge du Roussillon
« à partir de Fin Juillet », Cajarc
- **Boucherie Laurent Flaujac**
Sélection de bœuf, Halle de Cahors
- **La Ferme du Bouyssou « Maison Martegoutte »**
Foie gras de canard, Gourdon
- **Sylvie, La Ferme de Quivie**
Herbes, fleurs et jeunes pousses, Varennes
- **Laurent Cadet**
Safran, Puy l'Evêque
- **Valrhona**
Chocolat d'origine, Tain L'Hermitage
- **Jean Luc Carrieres**
Jus de pomme et jus de raisin, Montcuq
- **Oliveraie du Quercy Blanc**
Huile d'olive made in Lot, Saint Matre
- **Caramel et Confiture**
Confiture, Montcuq



CHATEAU DE MERCUÈS



RELAIS &
CHATEAUX



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE