

- 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€

SALADE TIEDE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES

Haddock fumé et fromage frais

Warm potatoes salad with herbs, smoke haddock and cheese

SALADE DE HARICOTS COCO FRAIS

Jus vinaigré et jambon de porc noir de Bigorre

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

TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS

Marmelade de saison

Duck and foie gras terrine

Season marmelade

NOS PLATS... 23€

RISOTTO DE SEICHES

Chorizo, Jus de crustacés

Squid risotto, chorizo, shellfish jus

PORC NOIR GASCON DU GAEC PIERRE ET TERRE

Jus au thym, écrasée de pomme de terre aux châtaignes

Gascon black pork from « GAEC Pierre et Terre », thym jus and mashed potatoes with chestnuts

GIGOT D'AGNEAU MOELLEUX

Mousseline de légumes d'antan et jus parfumé au genièvre torréfié

Soft lamb leg with old vegetables puree and juniper jus

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

Potatoes 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€

VACHERIN AUX MARRONS GLACES

Sabayon aux oranges caramélisées

"Marrons glacé vacherin", caramelized oranges zabaione

MOUSSE TIEDE AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL

Warm chocolate mousse and caramel ice cream