

# LA CARTE

Eté 2017  
Summer 2017

## LES ENTREES

**CHAUD-FROID DE HOMARD** 43 €

Raviole de pinces à l'encre de seiche et sa bisque relevée aux herbes  
Warm and cold lobster, claws with squid ink ravioli, lobster bisque with aromatic herbs

**FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU POELE** 38 €

Artichaut farci d'un effiloché de cuisse de canard à l'Avèze, sauce Albufera  
Bouyssou's farm pan fried foie gras, stuffed artichoke with stewed duck leg and Avèze Albufera sauce

**FRAICHEUR DE TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR EN GRAVLAX** 33 €

Concombre en croc au sel, jus de carapace au safran du Quercy  
Trout from the Blagour's abyss gravlax, salted raw cucumber  
Shell jus with saffron from Quercy

**MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU** 41 €

A la truffe noire de Lalbenque et ses condiments subtilement acidulés  
Bouyssou's farm marbled duck foie gras terrine  
With black truffle from Lalbenque and subtle acidulous condiments

## 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

**FILET DE SAINT PIERRE JUSTE SAISI** 50 €

Oignons pailles caramélisés et craquant de haricots verts à la truffe noire de Lalbenque  
John Dory filet slowly cooked  
Crispy green beans with black truffle from Lalbenque

**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 IVOIRE EN DEUX FAÇON, PRALINE ET DELICATEMENT FUME**  
Confit d'orange en sorbet  
Ivory chocolate in two ways, praline and lightly smoked, orange confit sorbet

**FIGUES DU CHATEAU ROTIES AU MIEL**  
Blanc manger aux amandes et glace à la tagète  
Roasted fig's from the chateau with honey, blancmange with almonds, marigold ice cream

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**

•

#### **FRAICHEUR DE TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR EN GRAVLAX**

Concombre en croc au sel, bisque d'écrevisses au safran du Quercy

Trout from the Blagour's abyss gravlax, salted raw cucumber  
Crayfish bisque with saffron from Quercy

•

#### **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

•

**MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU**  
A la truffe noire de Lalbenque et ses condiments subtilement acidulés

Bouyssou's farm marbled duck foie gras terrine

With black truffle from Lalbenque and subtle acidulous condiments

•

**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 IVOIRE EN DEUX FAÇON, PRALINE ET DELICATEMENT FUME**

Confit d'orange en sorbet

Ivory chocolate in two ways, praline and lightly smoked

Orange confit sorbet

**"Pour accompagner ce voyage gourmand autour de la truffe noire, j'ai un coup de cœur pour la cuvée Château de Mercuès Icone Wow 2009"**

**Julien Poisot votre chef de cuisine**

**"Fancy a perfect food and wine paring with this black truffle gourmet trip, I suggest you the cuvee Château de Mercuès Icone Wow 2009"**

**Julien Poisot your head chef**