

# LA CARTE

## AUTOMNE 2018

Autumn 2018

### LES ENTRÉES

- MARIAGE DU CAVIAR ROYAL OSCIÈTRE ET DE LA COURGETTE VIOLON** 45€  
Agrémenté de tourteau et œuf de poule Bio  
Alliance at Royal oscietra Caviar and violin zucchini with crab and organic egg
- FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU POÊLÉ** 40€  
Artichaut à la barigoule, délicatesse de courgette violon et pignons de pain légèrement torréfiés  
Jus à l'Avèze  
Bouyssou's farm pan fried foie gras artichoke "à la barigoule" braised with ham and garlic  
Violin zucchini with roasted pine seeds and Alvèze sauce.
- HOMARD RÔTI AU BEURRE NOISETTE ET À LA SARIETTE** 46€  
Girolles de nos sous-bois et sa bisque  
Roasted lobster in a nut brown butter, summer savory  
Chanterelle mushrooms and lobster bisque

### LES POISSONS

- LOTTE CONFITE AU BEURRE D'AGRUMES** 44€  
Salicorne, nage de coquillages et laitue braisée au poivre de Sèchuan vert  
Pan-fried fillet of anglerfish, braised shellfish and glasswort,  
Braised lettuce with Sechuan green pepper
- DOS DE SANDRE RÔTI** 46€  
Délicatement parfumé aux aromates dans sa cocotte  
Betteraves nouvelles et fraîcheur de légumes, miroir de Malbec  
Roasted pikeperch then slowly cooked in cocotte  
beetroots and freshness vegetables, Malbec reduction
- BAR DE NOS CÔTES CUIT AU PLAT** 56€  
Fine tartelette de poireaux au raifort, raviole d'oignons caramélisés,  
Sauce légèrement tourbée  
Bass from our coast, leeks and horseradish tart  
Caramelized onions ravioli, smoked whisky sauce

## LES VIANDES

<b>AGNEAU ROUGE DU ROUSSILLON « GAEC PIERRE ET TERRE »</b> Coing confit et châtaigne Jus relevé à la moutarde violette de Brive Lamb « Rouge du Roussillon », confit quince and chestnut Jus with a touch of mustard from Brive	<b>51€</b>
<b>PIGEON DE PORNIC RÔTI</b> Les cuisses et le foie en petit chou pointu. Belle carotte nouvelle en chapelure de pain brulé, mirabelles en aigre doux Jus de rôti monté au foie gras Roasted pigeon from pornic. Stuffed cabbage with leg and liver pigeon's Braised carrots and yellow plum. Foie gras jus.	<b>48€</b>
<b>FAUX FILET « LIMOUSINE » DU PAYS MATURE</b> Sélectionné par notre boucher Maître Artisan Laurent Flaujac Bonbon de blette à la moelle, aigre doux de cerises à la Saugue Jus légèrement fumé aux sarments de vignes Limousine sirloin beef selected by our butcher Laurent Flaujac chard with marrow, sweet-and-sour cherry with sage and slightly smoked vine branch jus	<b>53€</b>

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

All our meat are produced in France

## LES FROMAGES

<b>Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors</b> Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors	<b>19€</b>
--	------------

## LES DESSERTS

<b>LA FIGUE DU CHATEAU DANS TOUS SES ÉTATS</b> Biscuit aux amandes et son crémeux orange sanguine Castle's figs served with almonds biscuit and blood oranges mousse	<b>20€</b>
<b>MOUSSE PRALINÉE ET NOIX</b> Meringue aux saveurs torréfiées de café Praline and walnut mousse, meringue with coffee flavours	
<b>SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION, UN CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER</b> Et son sorbet fruits exotiques Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet	
<b>LES FRAISES DU PAYS D'ARCAMBAL</b> Croustillant caramélisé au sirop d'érable, crémeux chocolat blanc Déclinaison de fraises fraîches, confites, en gelée et séchées, sorbet au lait Caramelized filo layered with local strawberries from Arcambal, prepared in different styles fresh, confit, in a jelly and dried, a condensed milk sorbet	

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 : **155 €**

---

### **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 you a selection of my menu  
and the discovery of new recipes  
Throw yourself in my culinary universe! »

**Menu servi pour l'ensemble des convives de la table**

Meals are served for all guests

## MENU DU CHATEAU

Prix nets / par personne :

4 Plats : 89 €

### AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



#### GROS ESCARGOTS DE CHEZ CYRIL

Servis sur un panais braisé au poivre Bourbon, oignons caramélisés  
Jus au persil  
Cyril's snails served with braised parsnip with Bourbon pepper  
Parsley jus



#### LOTTE CONFITE AU BEURRE D'AGRUMES

Etuvée de petits pois aux piquillos  
Laitue braisée au poivre de Séchuan vert  
Jus dans l'esprit d'une Bouillabaisse  
Anglerfish confit in citrus butter  
Stuffed garden peas sweet red pepper  
Braised lettuce with Sechuan green pepper, Bouillabaisse sauce



#### LA VOLAILLE FERMIÈRE

Suprême rôti et contisé d'une persillade  
Pomme macaire au citron confit et jus de grenade  
Sauce parfumée au thym  
Roasted breast fillet of poultry stuffed  
with a seasoning of chopped parsley  
and garlic, macaire potato style  
with confit lemon and pomegranate jus  
thyme sauce



#### 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

#### SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION

Et son sorbet fruits exotiques  
Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet

## MENU DES ÉVÊQUES

Prix nets / par personne : 125 €

### AMUSE-BOUCHE DU MOMENT



### RAVIOLE DE HOMARD À L'ENCRE DE SEICHE

Bouillon de légumes au safran  
Squid ink lobster raviole with saffron jus



### DOS DE SANDRE RÔTI

Délicatement parfumé aux aromates dans sa cocotte  
Betteraves nouvelles et fraîcheur de légumes  
Miroir de Malbec  
Roasted pikeperch then slowly cooked in cocotte  
Beetroots and freshness of vegetables, 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



### CAILLÉ FRAIS DE CHÈVRE

Assaisonné à l'huile d'olive du Quercy  
Fresh goat cheese, seasoned with Quercy's olive oil.



### MOUSSE PRALINÉE ET NOIX

Meringue aux saveurs torréfiées de café  
Praline and walnut mousse, meringue with coffee flavours

## MENU DE LA TABLE DU CHEF

11 plats à la table d'hôte au cœur de la cuisine

Prix nets / par personne : 195 €

Avec Vins en accord : 300 €

Le chef Julien POISOT : chef étoilé du restaurant « Le Duèze » ainsi que ses équipes, vous propose une expérience unique afin de vous faire découvrir l'intérieur de la cuisine autour de la table du chef et d'un menu gastronomique spécialement conçu pour votre plus grand plaisir avec des produits de saison.

Pouvant accueillir jusqu'à 5 convives au maximum, une réservation vous sera demandée au moins 48 heures à l'avance. Afin de pouvoir vous accueillir dans les meilleures conditions.

Julien POISOT Michelin star chef at "Le Duèze" and his teams offers you a unique experience to help you discover the interior of the kitchen around "la table du chef" and a gourmet menu specially designed for your enjoyment with seasonal products.

Accommodating up to 5 guests, a reservation will be required at least 48 hours in advance. In order to welcome you in the best conditions.

# ICI, LE 5 OCTOBRE

## Soirée Prestige autour de Rossini

Une interprétation **musicale** et **gastronomique**  
de l'œuvre de Rossini

