

- 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*

POUR L'APÉRITIF: 18€

FOR THE APERITIF:

Planche de dégustation à partager de porc noir de Bigorre
ventrèche, saucisson, jambon et chorizo

Tasting board of black pig from Bigorre : belly, dry sausage, ham and chorizo

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€

VELOUTÉ AUX HERBES MONTÉ À L'HUILE D'OLIVE

Haricots en vinaigrette et magret fumé maison
Velvety herbs soup with beans and smoked duck breast fillet

GOUGEONNETTES DE MERLAN FRIT, SAUCE GRIBICHE

Fried thin fillets of whiting, Gribiche sauce

MARBRÉ DE PINTADE AU FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE FIGUES

Marbled guinea fowl and foie gras terrine with figs chutney

NOS PLATS 23€

NOISETTE DE COCHON

Matignon de légumes jus réduit au porto
Medallions of pork, vegetables and porto jus

DOS DE CABILLAUD

Roulé au lard, tombée de fenouil, sauce au sauvignon blanc du Château de Haute Serre
Rolled back of cod with bacon, fennel and a sauvignon blanc from Château de Haute Serre sauce

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AU GENIÈVRE ET HERBES

Ragoût de haricots coco
Confit lamb shoulder with juniper and herbs. Stewed coco beans

SAUMON LABEL ROUGE CONFIT ET DORÉ AU SÉSAME

Etuvée de légumes et son bouillon servi brûlant
Confit and glazed Red Label salmon with sesame, braised vegetables and hot broth

GARNITURE... 16€

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE

Potato puree with black truffle from Lalbenque

FROMAGES... 8€

ROCAMADOUR, MESCLUN DE SALADE ET CONFITURE DE FIGUES DU CHATEAU

Rocamadour cheese served with a mixed leaves salad and chateau's fig jam

LA TRAPPE D'ECHOURNIAC ET SON MESCLUN DE SALADE À L'HUILE DE NOIX

« La Trappe d'Echourniac » cheese with a mixed leaves salad and walnut oil

NOS DESSERTS... 9€

CLAFOUTI AUX PRUNES, GLACE À LA CANNELLE

Plums clafouti and cinnamon ice cream

MILLE FEUILLE VANILLE

Vanilla « mille feuille »

FIN CRAQUANT AUX FRAMBOISES ET SA MOUSSE PRALINÉE

Fine crispy chocolate with raspberries and praline mousse