

# - 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€**

**FRICASSÉE DE CÈPES DU PAYS ET SON ŒUF POCHÉ ,**

Jus de volaille

*Local cepes stew, poched egg and chicken jus*

**CROMESQUIS DE POINTES D'ASPERGES BLANCHES ET SON VELOUTÉ SERVI FROID**

*Asparagus cromesquis with cold veloute soup*

**NOS PLATS... 23€**

**DOS DE CABILLAUD ROULÉ AU LARD,**

Fondue de poireaux, sauce au Sauvignon blanc

*Rolled back of cod fish fillet with bacon, slow-simmered leeks, Sauvignon blanc sauce*

**CUISSE DE VOLAILLE FERMÈRE FARCIE,**

Ecrasé de pomme de terre aux herbes et son jus corsé à la moutarde

*Stuffed farm chicken leg, crushed potato with herbs, mustard jus*

**GARNITURE... 16€**

**PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE NOIRE DE LALBENQUE**

*Potato puree with black truffle from Lalbenque*

**FROMAGES... 8€**

**LA TRAPPE D'ÉCHOURNAC, CONFITURE MAISON ET SON MESCLUN DE SALADE**

*« La Trappe d'Echourgnac » cheese, house marmelade and mesclun salad*

**ROCAMADOUR, MESCLUN DE SALADE ET CONFITURE DE FIGUES DU CHÂTEAU**

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

**NOS DESSERTS... 9€**

**FIN CRAQUANT AU CHOCOLAT IVOIRE ET PRALINÉ**

*Chocolate wafers layered with duo of white chocolate and praline mousses*

**TARTE FINE AUX POMMES ET SA GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ**

*Apple tart with butter salty caramel ice cream*