

## LA CARTE

### *Pour débiter...*

*Escalope de foie gras de canard poêlée en croûte de noix et sésame,  
marmelade et gelée de pomme verte au safran, sorbet Granny-Smith* 42 €  
*Pot roasted slice of foie gras with a walnut and sesame crust,  
green apple marmalade and jelly with saffron, Granny-Smith sorbet*

*Langoustines poêlées, sous une fine feuille de pâte fraîche,  
mousseline de petit pois, minestrone de légumes aux épices* 45 €  
*Fried scampis, under a thin leaf of fresh dough, muslin of peas, minestrone of vegetables with spices*

*Foie gras de canard épicé, cuit au torchon, croustillant au pain d'épices,  
chutney et gelée de Griottines* 39 €  
*Foie gras with spices, cooked in a cloth, crispy gingerbread, cherry chutney and jelly*

*Asperges vertes du « domaine Saint Vincent » crues et cuites,  
sur leur pulpe au jus de truffes, baluchon d'œuf poché légèrement truffé* 57 €  
*Raw and cooked green asparagus, on truffles, slightly truffled poached egg*

*Saint Jacques poêlées, marmelade de tomate au chorizo,  
tandoori et croquette de boudin noir, beurre de haricot blanc tarbais* 43 €  
*Pot roasted scallops, tomato and chorizo marmelade, tandoori and black pudding sausage, white bean butter*

### *... A suivre...*

*Pavé de turbot sauvage poché, légumes croquants et confits,  
herbes potagères, bouillon de légumes émulsionné au beurre de citron* 65 €  
*Poached wild turbot, crunchy and confied vegetables, garden herbs,  
vegetable broth emulsified with lemon butter*

*Homard bleu rôti aux pommes de terre de Noirmoutier à l'ail,  
jus de viande au beurre de corail* 75 €  
*Roasted blue lobster, garlic potatoes, meat gravy sauce and coral butter*

*Millefeuille de bœuf de la boucherie « Barbier » et foie gras de canard,  
compression boulangère, et pommes de terre soufflées, sauce au vin de Cahors* 68 €  
*Millefeuille of beef and foie gras, potatoes superposition and soufflé, and red wine sauce*

*Le carré d'agneau du Quercy simplement rôti, et ses petits farcis* 65 €  
*Roasted rack of lamb, and small stuffed vegetables*

*Joue et mignon de veau « Label Rouge » de l'Aveyron et du Ségala  
en viennoise de champignons sauvages, émulsion de parmesan  
et gratin de Parmentines aux morilles* 63 €  
*Cheek and fillet of veal, with wild mushrooms crust, potatoes gratin with morel and parmesan emulsion*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*

### **... Les Fromages...**

*Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier  
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2011* 21 €  
*Cheese board selection*

### **... et pour finir, les créations de notre pâtissier Marc**

*Comme un opéra fort en chocolat, glace rhum-Tonka* 21 €  
*Like an "opera" cake, rhum and Tonka ice-cream*

*Crèmeux citron et framboise, gelée et sorbet au thé earl-grey* 21 €  
*Raspberry and lemon dessert, earl-grey tea sorbet and jelly*

*Douceur à la vanille, praliné et citron vert* 21 €  
*Dessert with vanilla, pralin and lemon*

*Sablé aux fraises, sorbet aux baies de Tasmanie et jus tiède* 21 €  
*Strawberry sablé, Tasmanie berry sorbet and slightly warm juice*

*Caractère cacao Domori 62%, sauce chocolat badiane* 21 €  
*Dessert with cacao Domori, chocolate and badian cream*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*

**MENU**  
**Des Grands Classiques du Château**

130 Euros  
(hors boissons)  
(without drinks )

*(Menu servi pour l'ensemble de la table)*  
*(Menu served for the whole table)*

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table  
jusqu'à 13 heures pour le déjeuner et jusqu'à 21 heures pour le dîner..*  
*(Menu served for the whole table until 1:00 P.M. for lunch and 9:00 P.M. for dinner)*

*Escalope de foie gras de canard poêlée en croûte de noix et sésame,  
marmelade et gelée de pomme verte au safran, sorbet Granny-Smith*  
*Pot roasted slice of foie gras with a walnut and sesame crust,  
green apple marmalade and jelly with saffron, Granny-Smith sorbet*

\*\*\*

*Asperges vertes du « domaine Saint Vincent » crues et cuites,  
sur leur pulpe au jus de truffes, baluchon d'œuf poché légèrement truffé*  
*Raw and cooked green asparagus, on truffles, slightly truffled poached egg*

\*\*\*

*Homard bleu rôti aux pommes de terre de Noirmoutier à l'ail,  
jus de viande au beurre de corail*  
*Roasted blue lobster, garlic potatoes, meat gravy sauce and coral butter*

\*\*\*

*Joue et mignon de veau « Label Rouge » de l'Aveyron et du Ségala  
en viennoise de champignons sauvages, émulsion de parmesan  
et gratin de pommes de terre aux morilles*  
*Cheek and fillet of veal, with wild mushrooms crust, potatoes gratin with morel and parmesan emulsion*

\*\*\*

*Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier  
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2011*  
*Cheese board selection*

\*\*\*

*Crèmeux citron et framboise, gelée et sorbet au thé earl-grey*  
*Raspberry and lemon dessert, earl-grey tea sorbet and jelly*

\*\*\*

*Gourmandises et mignardises*  
*Sweets*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*

**MENU**  
**Déjeuner**  
50 Euros

*( servi au déjeuner uniquement )*  
*( only for lunch )*

*une entrée, un plat, un dessert proposé par le chef*  
*one first course, one main course and one dessert proposed by our Chef*

**MENU**  
**Enfant**  
30 Euros

*(jusqu'à 10 ans)*  
*(up to age 10)*

*un plat, un dessert suggéré par le Chef*  
*one main course and one dessert suggested by our chef*

~~~~

**ALLERGIES / INTOLERANCES**  
**Food Restrictions**

*Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes*  
*N'hésitez pas à en informer notre Maître d'Hôtel*

*Our dishes may contain some allergens*  
*Do not hesitate to inform our headwaiter*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*

## **MENU**

### ***Délices salées et sucrées***

96 Euros

*(Menu servi pour l'ensemble de la table)*

*(Menu served for the whole table)*

*Saint Jacques poêlées, marmelade de tomate au chorizo,  
tandoori et croquette de boudin noir, beurre de haricot blanc tarbais  
Pot roasted scallops, tomato and chorizo marmelade,  
tandoori and black pudding sausage, white bean butter*

*Ou/or*

*Foie gras de canard épicé, cuit au torchon,  
croustillant au pain d'épices, chutney et gelée de Griottines  
Foie gras with spices, cooked in a cloth,  
crispy gingerbread, cherry chutney and jelly*

\*\*\*

*La poularde fermière de Julien :  
le suprême en croûte de morilles et la cuisse en boudin blanc,  
asperges blanches de la Ferme des Saisons  
Farmer fattened pullet : the fillet with a morel crust  
and the thigh like white sausage, local white asparagus*

*Ou/or*

*La selle d'agneau du Quercy simplement rôtie,  
et ses petits farcis  
Roasted saddle of lamb, and small stuffed vegetables*

\*\*\*

*Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier  
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2011  
Cheese board selection*

*Ou / or*

*Caractère cacao Domori 62%, sauce chocolat badiane  
Dessert with cacao Domori, chocolate and badian cream*

*Ou / or*

*Sablé aux fraises, sorbet aux baies de Tasmanie et jus tiède  
Strawberry sablé, Tasmanie berry sorbet and slightly warm juice*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises  
After dessert*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*