

## 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*

*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*

*Sur un risotto de céleri et son velouté aux deux truffes baluchon d'œuf poché à la tuber melanosporum* 57€  
*On celery risotto and its two truffles sauce, truffled poached egg*

*Salade de homard bleu aux crudités, vinaigrette aux agrumes et miel du château* 55 €  
*Blue lobster salad with raw vegetables, citrus fruit dressing and home honey*

*Steak de thon rouge de ligne « Saint-Jean de Luz » comme une salade niçoise, rafraîchie d'un sorbet tomate* 42 €  
*Red tuna steak like a niçoise salad, tomato 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*

### *... 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* 68 €  
*Roasted blue lobster, garlic potatoes, meat gravy sauce and coral butter*

*Barbue sauvage au beurre de laurier, purée et artichaut poivrade façon barigoule, jus de rôti* 62 €  
*Wild brill with bay butter, artichoke puree and mushrooms, juice*

*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 de l'Aveyron et du Ségala » aux giroilles du pays* 63 €  
*Fillet and cheek of veal with local chanterelle*

*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, rum 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*

*L'abricot au parfum d'amande, crèmeux Dulcey et sorbet estragon* 21 €  
*Apricot with almond flavour, Dulcey chocolate and tarragon sorbet*

*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*

\*\*\*

*Sur un risotto de céleri et son velouté aux deux truffes  
baluchon d'œuf poché à la tuber melanosporum*  
*On celery risotto and its two truffles sauce, 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*

\*\*\*

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

\*\*\*

*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)*

*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*  
*Ou/or*

*Salade de homard bleu aux crudités,  
vinaigrette aux agrumes et miel du château*  
*Blue lobster salad with raw vegetables, citrus fruit dressing and home honey*  
*Ou/or*

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

\*\*\*

*La poularde fermière de Julien marinée à la verveine,  
panna-cotta d'ail, pâtisson et marmelade d'aubergine*  
*Marinated farmer fattened pullet with verbena, garlic panna-cotta,  
egg-plant marmalade*  
*Ou/or*

*Selle d'agneau du Quercy simplement rôtie, et ses petits farcis*  
*Roasted saddle of lamb, and small stuffed vegetables*  
*Ou/or*

*Barbue sauvage au beurre de laurier,  
purée et artichaut poivrade façon barigoule, jus de rôti*  
*Wild brill with bay butter, artichoke puree and mushrooms, juice*

\*\*\*

*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*  
*Ou / or*

*L'abricot au parfum d'amande, crémeux Dulcey et sorbet estragon*  
*Apricot with almond flavour, Dulcey chocolate and tarragon sorbet*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises*

*After dessert*

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