

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

Fleur de courgette aux girolles, langoustines poêlées, émulsion forestière 45 €
Baby marrow flower with chanterelle, pot roasted scampi, mushroom sauce

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

... 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

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

Mignon de veau « Label Rouge » de l'Aveyron et du Ségala risotto de Gnochetti Sardi, condiment au raifort, genièvre et cébette 63 €
Fillet of veal, Gnochetti Sardi risotto, horseradish, juniper and spring onion

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

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)*

*Fleur de courgette aux girolles, langoustines poêlées,  
émulsion forestière*

*Baby marrow flower with chanterelle, pot roasted scampi, mushroom sauce*

*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*

*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*

\*\*\*

*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*

*Selle d'agneau « du Quercy » rôtie au combava,  
tartelette crousti-fondante aux petits pois, poudre d'olives en assaisonnement*

*Roasted saddle of lamb with kaffir lime, baby crispy and melting tartlet with young garden peas, olive powder*

*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*

*Sur l'idée d'un vacherin aux cerises, thym-citron*

*Like a vacherin with cherries, and lemon-thyme*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises*

*After dessert*

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