

## 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*

*Langoustines poêlées, raviole de poireau au galanga et à l'encre de seiche, beurre blanc au Champagne rosé* 45€  
*Fried scampis, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink, butter sauce with rosé Champagne*

*Saint Jacques poêlées, marmelade de tomate au chorizo, tandoori et croquette de boudin noir, beurre de haricots Coco de Paimpol* 45 €  
*Pot roasted scallops, tomato and chorizo marmelade, tandoori and black pudding sausage, white bean butter*

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

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

*Filet de lieu jaune de ligne, purée et palets de céleri au wasabi, émulsion au Baileys et café* 62 €  
*Yellow pollack fillet, celery puree with Wasabi, baileys and coffee dressing*

*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*

*Côte de veau « élevé sous la mère » rôtie, sauce caramel amer, tartelette d'endives braisées façon Tatin, bouquet de cresson* 65 €  
*Roasted French veal rib with bitter caramel sauce, braised chicory and watercress*

*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*

*La terrine de pomme de dix heures, crème glacée aux épices* 21 €  
*Apple terrine, ice-cream with spices*

*Figue confite au vin rouge et crèmeux dulcey, sorbet figue Rogomme* 21 €  
*Preserved fig with red wine and creamy dulcey, fig Rogomme sorbet*

*Pêche pochée au jus de groseille, menthe poivrée et miel de nos abeilles* 21 €  
*Poached peach with currant, peppermint and home honey*

*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*

\*\*\*

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

\*\*\*

*L'assiette de trois fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier  
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2011*  
*Cheese plate from our 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 en escalope,  
galette de maïs, miel du château,  
et vinaigre de Xérès en réduction*

*Slice of foie gras, corn cracker, home honey,  
and Xeres vinegar reduction*

*Ou/or*

*Langoustines poêlées, raviole de poireau au galanga et à l'encre de seiche,  
beurre blanc au Champagne rosé*

*Fried scampis, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink, butter sauce with rosé Champagne*

*Ou/or*

*Saint Jacques poêlées, marmelade de tomate au chorizo,  
tandoori et croquette de boudin noir, beurre de haricots Coco de Paimpol*

*Pot roasted scallops, tomato and chorizo marmelade, tandoori and black pudding sausage, white bean butter*

\*\*\*

*Pintade fermière de Julien :*

*le suprême en croûte de  
noix et la cuisse en chou farci*

*Farmer guinea fowl: the fillet with a walnut crust and the thigh like a stuffed cabbage*

*Ou/or*

*Noisette de chevreuil rôtie, mignonnette de foie gras de canard poêlée,  
purée de gratin de potiron et gelée tiède d'une sangria*

*Noisette of roasted roe venison, pan-fried foie gras mignonnette,  
baked pumpkin puree, slightly warm jelly of a sangria*

*Ou/or*

*Filet de lieu jaune de ligne, purée et palets de céleri au wasabi,  
émulsion au Baileys et café*

*Yellow pollack fillet, celery puree with Wasabi, baileys and coffee dressing*

\*\*\*

*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*

*Pêche pochée au jus de groseille, menthe poivrée et miel de nos abeilles*

*Poached peach with currant, peppermint and home honey*

*Ou / or*

*La terrine de pomme de dix heures, crème glacée aux épices*

*Apple terrine, ice-cream with spices*

*Ou / or*

*Figue confite au vin rouge et crémeux dulcey, sorbet figue Rogomme*

*Preserved fig with red wine and creamy dulcey, fig Rogomme sorbet*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises*

*After dessert*

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