

LA CARTE

Pour débiter...

<i>Foie gras de canard épicé, cuit au torchon, croustillant au pain d'épices, chutney de Griottines et pomme Granny-Smith en gelée</i> <i>Foie gras with spices, cooked in a cloth, crispy gingerbread, cherry chutney and Granny-Smith jelly</i>	39 €
<i>Sur un risotto de céleri et son velouté aux deux truffes, baluchon d'œuf poché à la tuber melanosporum</i> <i>On celery risotto and its two truffles sauce, truffled poached egg</i>	57 €
<i>Tournedos de homard bleu, au lard, bisque à ma façon, grafitti de chou-fleur, huile à la noix de coco</i> <i>Fillet of blue lobster, with bacon, cauliflower, and coconut oil</i>	55 €
<i>Langoustines poêlées, sous une fine feuille de pâte fraîche, mousseline de petit pois, minestrone de légumes aux 9 épices</i> <i>Fried scampis, under a thin leaf of fresh dough, muslin of peas, minestrone of vegetables with 9 spices</i>	45 €
<i>Escalope de foie gras de canard en croûte de riz soufflé, galette de maïs frais, réduction de Xérès</i> <i>Slice of foie gras with a puffed rice crust, fresh corn cake, Xerès dressing</i>	41 €

... A suivre...

<i>Filet de barbu cuit dans un beurre blanc au Champagne rosé, ravioles de poireau au galanga et à l'encre de seiche</i> <i>Brill fillet in a butter sauce with rosé Champagne, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink</i>	60 €
<i>Saint-Pierre, légumes croquants et confits, pois chiche et émulsion façon tajine</i> <i>John Dory, crunchy and confied vegetables, chickpeas with a tajine style emulsion</i>	62 €
<i>Pintade fermière de Julien :</i> <i>le suprême en croûte de noix et la cuisse en chou farci</i> <i>Farmer guinea fowl: the fillet with a walnut crust and the thigh like a stuffed cabbage</i>	62 €
<i>Noisette de chevreuil rôtie, escalope de foie gras de canard poêlée, purée de gratin de potiron et gelée tiède d'une sangria</i> <i>Noisette of roasted roe venison, pan-fried foie gras escalope, baked pumpkin puree, slightly warm jelly of a sangria</i>	63 €
<i>L'agneau du Quercy :</i> <i>selle et côtelette au tabac de cuisine, risotto de Paimpol à la Trappe d'Echourgnac</i> <i>Saddle and chop lamb with mushrooms, beans Paimpol risotto with Trappe d'Echourgnac cheese</i>	63 €

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

Les suggestions du Chef Stéphane Andrieux...

<i>Les coquilles Saint Jacques rôties, fin ragoût de cèpes du Pays et racines de persil Roasted scallops, stew of rich mushrooms and parsley</i>	<i>60 €</i>
<i>Lièvre « à la royale », racines de cerfeuil, pâtes Calamarata et purée de panais Hare « a la royale » with foie gras and truffles, chervil roots, Calamarata pasta and parsnip puree</i>	<i>68 €</i>
<i>Marinière d'huîtres Gillardeau n°2 au Muscat de Rivesaltes et bacon, feuilleté au son de seigle Oysters Gillardeau n°2 marinated with Muscat from Rivesaltes and bacon, rye flaky pastry</i>	<i>42 €</i>

... Les Fromages...

<i>Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2007 Cheese board selection</i>	<i>21 €</i>
--	-------------

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

<i>Comme un opéra fort en chocolat, glace rhum-Tonka Like an "opera" cake, rhum and Tonka ice-cream</i>	<i>21 €</i>
<i>Caractère cacao Domori 62% , sauce chocolat badiane Dessert with cacao Domori, chocolate and badian cream</i>	<i>21 €</i>
<i>Petit entremet coco-mangue et sésame noir Dessert with coconut and mango, black sesame</i>	<i>21 €</i>
<i>Pomme Royal-Gala et chocolat dulcify, sorbet orange et poivre long, sirop épicé Royal-Gala apple and dulcify chocolate, orange and pepper sorbet, spicy syrup</i>	<i>21 €</i>
<i>Délice de marrons aux agrumes Delight of chestnuts with citrus fruits</i>	<i>21 €</i>

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)

*Escalope de foie gras de canard en croûte de riz soufflé,
galette de maïs frais, réduction de Xérès*

Slice of foie gras with a puffed rice crust, fresh corn cake, Xerès dressing

Ou/Or

*Tournedos de homard bleu, au lard, bisque à ma façon,
grafitti de chou-fleur, huile à la noix de coco*

Fillet of blue lobster, with bacon, cauliflower, and coconut oil

Ou/Or

*Langoustines poêlées, sous une fine feuille de pâte fraîche,
mousseline de petit pois, minestrone de légumes aux 9 épices*

Fried scampis, under a thin leaf of fresh dough, muslin of peas, minestrone of vegetables with 9 spices

*Filet de barbue cuit dans un beurre blanc au Champagne rosé,
ravioles de poireau au galanga et à l'encre de seiche*

Brill fillet in a butter sauce with rosé Champagne, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink

Ou/Or

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

Lièvre « à la royale », racines de cerfeuil, pâtes Calamarata et purée de panais

Hare « a la royale » with foie gras and truffles, chervil roots, Calamarata pasta and parsnip puree

Sélection de fromages régionaux affinés

Cheese board selection

Ou/Or

Petit entremet coco-mangue et sésame noir

Dessert with coconut and mango, black sesame

Ou/Or

Caractère cacao Domori 62% , sauce chocolat badiane

Dessert with cacao Domori, chocolate and badian cream

Ou/Or

Pomme Royal-Gala et chocolat dulcey, sorbet orange et poivre long, sirop épicé

Royal-Gala apple and dulcey chocolate, orange and pepper sorbet, spicy syrup

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**  
**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*

\*\*\*

*Les coquilles Saint Jacques rôties,  
fin ragoût de cèpes du Pays et racines de persil*  
*Roasted scallops, stew of rich mushrooms and parsley*

\*\*\*

*Noisette de chevreuil rôtie,  
purée de gratin de potiron et gelée tiède d'une sangria*  
*Noisette of roasted roe venison, baked pumpkin puree, slightly warm jelly of a sangria*

\*\*\*

*Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier  
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2007*  
*Cheese board selection*

\*\*\*

*Délice de marrons aux agrumes*  
*Delight of chestnuts with citrus fruits*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises*  
*After dessert*

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