



Ducs de Joyeuse  
HÔTEL & RESTAURANT

## Carte du Restaurant



CHATEAU DES DUCS DE JOYEUSE  
Allée Georges Roux – 11190 Couiza  
Tél : +33 (0) 468 742 350 Fax : +33 (0) 468 742 336  
[reception@chateau-des-ducs.com](mailto:reception@chateau-des-ducs.com) // [www.chateau-des-ducs.com](http://www.chateau-des-ducs.com)



# Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 37€ (\*)

Lomo Ibérico en millefeuille de courge butternut rôtie et pickles de girolles

*Lomo Ibérico in a millefeuille of roasted butternut, pickles of girolles mushrooms*

Ou/Or

Ballotine de volaille aux herbes fraîches

crème montée aux anchois façon « Caesar » et parmesan

*Poultry ballotine with fresh herbs, anchovy cream like "Caesar" and parmesan cheese*

\*\*\*\*\*

Daurade royale poêlée, artichauts, risotto d'épeautre et barigoule crémée

*Pan-fried sea bream, artichokes, wheat risotto and creamy barigoule*

Ou/Or

Filet mignon de porc « Tirabuixó », pommes grenailles confites et olives « Taggiasche »

*Pork fillet "Tirabuixó", preserved potatoes and olives*

\*\*\*\*\*

Paris Brest au chocolat noir et mandarine, crème fouettée à la graine de vanille

*Paris Brest with dark chocolate and tangerine, whipped vanilla cream*

Ou/or

Figues juste rôties, biscuit façon muesli et sorbet cassis estragon

*Roasted figs, muesli biscuit served with blackcurrant and tarragon sorbet*

\*\*\*\*\*

(\*) Menu également compris dans la formule demi-pension, préalablement réservée par les clients de l'hôtel

## Menu « Enfant » à 16 €

Menu pour nos jeunes clients de moins de 10 ans,  
entrée et plat aux choix en demi portions,  
en dessert crème glacée ou salade de fruits de saison

\*\*\*\*\*

*Menu for our young guests less than 10 years  
Choice of starter and main course in half portions,  
For dessert ice cream or fresh fruit salad*

*Prix nets*

CHATEAU DES DUCS DE JOYEUSE

Allée Georges Roux – 11190 Couiza

Tél : +33 (0) 468 742 350 Fax : +33 (0) 468 742 336

[reception@chateau-des-ducs.com](mailto:reception@chateau-des-ducs.com) // [www.chateau-des-ducs.com](http://www.chateau-des-ducs.com)



# Menu « Chevalier » à 61 €

## Menu à 50 € - sans le fromage

Foie gras de canard poché au vin épicé, pain d'épices et figue fraîche

*Duck foie gras poached in spicy wine, gingerbread and fresh fig*

Ou/ or

Cromesquis d'escargots petits gris, fondue de poireaux et beurre persillé

*Cromesquis of snails, leek fondue and parsley butter*

\*\*\*\*\*

Sandre rôti, déclinaison de panais, beurre rouge et crumble au thym

*Roast pike perch, parsnip declination, red butter and thyme crumble*

Ou/ or

Le bœuf : croustillant de queue braisée et filet rôti au poivre

*The beef: braised tail on a crispy coat and roast fillet with pepper*

\*\*\*\*\*

Notre sélection de fromages affinés du Pays Cathare / *Our local refined cheese selection*

\*\*\*\*\*

Figues juste rôties, biscuit façon muesli et sorbet cassis estragon

*Roasted figs, muesli biscuit served with blackcurrant and tarragon sorbet*

Ou/ or

Minestrone de fruits exotiques, crème légère noix de coco

sorbet coco-citron vert et meringue

*Exotic fruit minestrone, light coconut cream, coconut-lemon sorbet and meringue*

Ou/ or

Bananes rôties, streusel à la cannelle, mousse légère choco-caramel et glace vanille

*Roast banana, cinnamon crumble, light choco-caramel mousse, vanilla ice cream*

\*\*\*\*\*

# Menu « Carte Blanche » à 96 €

Notre chef *Arnaud Villiez* se fera un plaisir de composer votre « **Menu Surprise** » en quatre services, les fromages et les gourmandises selon son inspiration et les meilleurs produits du moment.

*Our chef Arnaud Villiez would be pleased to elaborate for you a « Surprise Menu » with four courses, cheese and delicacies following our inspiration, the best products of the moment.*

\*\*\*\*\*

Ce menu est exclusivement servi pour tous les convives d'une même table et pour minimum deux personnes.

*This menu is exclusively served for all guests at the same table and for a minimum of two persons.*

*Prix nets*

**CHATEAU DES DUCS DE JOYEUSE**

Allée Georges Roux – 11190 Couiza

Tél : +33 (0) 468 742 350 Fax : +33 (0) 468 742 336

[reception@chateau-des-ducs.com](mailto:reception@chateau-des-ducs.com) // [www.chateau-des-ducs.com](http://www.chateau-des-ducs.com)



# Notre sélection « à la carte »

*Our choice from the « à la carte »*

## Les entrées / Starters

Lomo Ibérico en millefeuille de courge butternut rôtie et pickles de girolles 17€

*Lomo Ibérico in a millefeuille of roasted butternut, pickles of girolles mushrooms*

\*\*\*\*\*

Ballotine de volaille aux herbes fraîches 19€  
crème montée aux anchois façon « Caesar » et parmesan  
*Poultry ballotine with fresh herbs, anchovy cream like "Caesar" and parmesan cheese*

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard poché au vin épicé, pain d'épices et figue fraîche 21€

*Duck foie gras poached in spicy wine, gingerbread and fresh fig*

\*\*\*\*\*

Cromesquis d'escargots petits gris, fondue de poireaux et beurre persillé 22€

*Cromesquis of snails, leek fondue and parsley butter*

## Les poissons / Fish dish

Daurade royale poêlée, artichauts, risotto d'épeautre et barigoule crémée 26€

*Pan-fried sea bream, artichokes, wheat risotto and creamy barigoule*

\*\*\*\*\*

Sandre rôti, déclinaison de panais, beurre rouge et crumble au thym 34€

*Roast pike perch, parsnip declination, red butter and thyme crumble*

## Les viandes / Meat Dish

Filet mignon de porc « Tirabuixò », pommes grenailles confites et olives « Taggiasche » 27€

*Pork fillet "Tirabuixò", preserved potatoes and olives*

\*\*\*\*\*

Le bœuf : croustillant de queue braisée et filet rôti au poivre 41€

*The beef: braised tail on a crispy coat and roast fillet with pepper*

Notre sélection de fromages du Pays Cathare affinés 11 €

*Our local refined cheese selection*

## Les Desserts / Dessert

Paris Brest au chocolat noir et mandarine, crème fouettée à la graine de vanille 16€

*Paris Brest with dark chocolate and tangerine, whipped vanilla cream*

\*\*\*\*\*

Figues juste rôties, biscuit façon muesli et sorbet cassis estragon 15€

*Roasted figs, muesli biscuit served with blackcurrant and tarragon sorbet*

\*\*\*\*\*

Minestrone de fruits exotiques, crème légère noix de coco 15€

sorbet coco-citron vert et meringue

*Exotic fruit minestrone, light coconut cream, coconut-lemon sorbet and meringue*

\*\*\*\*\*

Bananes rôties, streusel à la cannelle, mousse légère choco-caramel et glace vanille 15€

*Roast banana, cinnamon crumble, light choco-caramel mousse, vanilla ice cream*

*Prix nets*

**CHATEAU DES DUCS DE JOYEUSE**

Allée Georges Roux – 11190 Couiza

Tél : +33 (0) 468 742 350 Fax : +33 (0) 468 742 336

[reception@chateau-des-ducs.com](mailto:reception@chateau-des-ducs.com) // [www.chateau-des-ducs.com](http://www.chateau-des-ducs.com)

