




CHÂTEAU DES
Ducs de Joyeuse
HÔTEL



La Cour des Ducs
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 // www.chateau-des-ducs.com

les Collectionneurs   

Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 40€ (*)

Cromesquis de queue de bœuf à l'estragon, sucrine et condiment béarnaise

Beef tail cromesquis with tarragon, salad and bearnese condiment

Ou/Or

Royale de champignons blonds, œuf bio cuit mollet
crumble aux noisettes

Blond mushroom royale, poached organic egg and hazelnut crumble

Dos de cabillaud aux agrumes, déclinaison de panais, jus de veau
et caramel d'orange

Cod loin with citrus, variation of parsnips, veal juice and orange caramel

Ou/Or

Ballotine de caille, les cuisses rôties
crème de carottes et brocolis, jus au café

Ballotine of quail, roast legs, carrot and broccoli cream, coffee juice

Fondant de butternut à la vanille de Madagascar, sorbet abricot
pickles de courge

Butternut fondant with vanilla of Madagascar, apricot sorbet and pickles of marrow

Ou/or

Ananas rôti au caramel d'épices, tartare de mangue
et crème glacée au miel

Roasted pineapple with spiced caramel, mango tartar and honey ice cream

Ou/or

Bavaroise chocolat, réduction de fruit de la passion, croustillant chocolat

Milk chocolate bavaroise, passion fruit juice, chocolate crisp

Menu « Enfant » à 18 €

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*

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 // www.chateau-des-ducs.com



Menu « Chevalier » à 59 €

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette
brioche au thé noir, Banyuls et gel de pomelos
Duck foie gras with Espelette pepper, black tea brioche, Banyuls and pomelos jelly

Ou/ or

Gambas poêlées, pulpe de potiron au sel fumé, bisque de carapaces
Pan-fried king prawns, pumpkin pulp with smoked salt, crustacean reduction

Filet de bœuf au poivre de Madagascar, pomme grenailles confite, jus corsé
Beef fillet with pepper of Madagascar, small potatoes, reduced juice

Ou/ or

Rouget juste saisi, légumes au safran d'Iran, fumet d'arêtes au Merlot
Red mullet, vegetables with Iran's saffron, fish stock with Merlot

Ou/ or

Ris de veau poêlés, rigatonis farcis aux champignons d'automne + 10 €
vieux parmesan

Pan-fried sweetbreads, rigatonis stuffed with seasonal mushrooms, old parmesan

Notre sélection de fromages affinés du Pays Cathare supplt 12 €

Our selection of local cheese with supplement

Fondant de butternut à la vanille de Madagascar, sorbet abricot
pickles de courge

Butternut fondant with vanilla of Madagascar, apricot sorbet and pickles of marrow

Ou/ or

Ananas rôti au caramel d'épices, tartare de mangue
et crème glacée au miel

Roasted pineapple with spiced caramel, mango tartar and honey ice cream

Ou/ or

Bavaroise chocolat, réduction de fruit de la passion, croustillant chocolat

Milk chocolate bavaroise, passion fruit juice, chocolate crisp

Notre viande est d'origine Européenne.

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 // www.chateau-des-ducs.com



« *Carte Blanche* »

de notre Chef Arnaud Villiez

Un choix de produits locaux qui met en avant la région,
le terroir, les femmes et les hommes
de notre Languedoc.

*A choice of local products that highlights the region, the land, the women and the men
of our Languedoc.*

« *Menu Des Ducs* » en 6 services

83 € par personne, hors boissons

Ou/or

« *Menu Des Joyeuse* » en 8 services

98 € par personne, hors boissons

Ce menu est exclusivement servi pour tous les convives
d'une même table et pour 2 personnes minimum.
Dernière commande avant 20h30.

*This menu is exclusively served for all guests at the same table and for a minimum of 2 persons.
Last order before 8:30pm*

Notre sélection « à la carte »

Our choice from the « à la carte »

Les entrées / Starters

Cromesquis de queue de bœuf à l'estragon, sucrine et condiment béarnaise 19€

Beef tail cromesquis with tarragon, salad and bearnese condiment

Royale de champignons blonds, œuf bio cuit mollet 19€
crumble aux noisettes

Blond mushroom royale, poached organic egg and hazelnut crumble

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette 26€
brioche au thé noir, Banyuls et gel de pomelos

Duck foie gras with Espelette pepper, black tea brioche, Banyuls and pomelos jelly

Gambas poêlées, pulpe de potiron au sel fumé, bisque de carapaces 25€

Pan-fried king prawns, pumpkin pulp with smoked salt, crustacean reduction

Les poissons / Fish dish

Dos de cabillaud aux agrumes, déclinaison de panais, jus de veau 27€
et caramel d'orange

Cod loin with citrus, variation of parsnips, veal juice and orange caramel

Rouget juste saisi, légumes au safran d'Iran, fumet d'arêtes au Merlot 39€

Red mullet, vegetables with Iran's saffron, fish stock with Merlot

Les viandes / Meat dish

Ballotine de caille, les cuisses rôties 29€
crème de carottes et brocolis, jus au café

Ballotine of quail, roast legs, carrot and broccoli cream, coffee juice

Filet de bœuf au poivre de Madagascar, pomme grenailles confite, jus corsé 37€

Beef fillet with pepper of Madagascar, small potatoes, reduced juice

Ris de veau poêlés, rigatonis farcis aux champignons d'automne 43€
vieux parmesan

Pan-fried sweetbreads, rigatonis stuffed with seasonal mushrooms, old parmesan

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 // www.chateau-des-ducs.com



Notre sélection de fromages du Pays Cathare affinés 12 €

Our local refined cheese selection

Les Desserts / Dessert

Fondant de butternut à la vanille de Madagascar, sorbet abricot 17€
et pickles de courge

Butternut fondant with vanilla of Madagascar, apricot sorbet and pickles of marrow

Ananas rôti au caramel d'épices, tartare de mangue 17€
et crème glacée au miel

Roasted pineapple with spiced caramel, mango tartar and honey ice cream

Bavaroise chocolat, réduction de fruit de la passion, croustillant chocolat 17€

Milk chocolate bavaroise, passion fruit juice, chocolate crisp

Prix nets

