



# 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 38€ (\*)

Focaccia aux tomates confites, mousse de chèvre de Bugarach  
huile de basilic et tomate ananas

*Preserved tomato Focaccia with, fresh goat cheese mousse, basil oil and pineapple tomato*

Ou/ Or

Coquillages en berlingot, écume d'aïoli, taboulé de choux-fleurs  
et marinière crémée

*Shellfish in raviole, aioli foam, cauliflower taboule, creamy marinere*

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud en croûte d'algues, risotto de cèleri rave au citron vert  
et caramel de crustacés

*Cod in an algae crust, celery risotto with green lemon, crustacean caramel*

Ou/ Or

Suprême de Pintade du Lauragais, croustillant d'aiguillette en Kadaïf, aubergines

*Guinea fowl supreme, crispy fillet in Kadaïf, eggplant*

\*\*\*\*\*

Biscuit semoule aux agrumes, pomelos et sorbet coco

*Semolina biscuit with citrus fruits, pomelos and coco ice cream*

Ou/ or

Pommes caramélisées façon tatin, crumble aux épices,  
caramel au beurre salé et glace au lait

*Caramelized apples like « Tatin », crumble of spices, caramel of salted butter and milk ice cream*

\*\*\*\*\*

(\*) Menu également compris dans la formule demi-pension, valable à partir de 2 nuits et préalablement réservée

## 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*

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 62 €

## Menu à 51 € - sans le fromage

Langoustines croustillantes, tartare de courgettes  
et gaspacho glacé à l'huile d'olive de Moucha  
*Crispy langoustine, zucchini tartare, iced gazpacho made with local olive oil*

Ou/ or

Escalopes de foie gras poêlées, clafoutis de fruits rouges  
et amandes fraîches, jus de canard  
*Pan-fried duck foie gras, red fruit clafoutis and fresh almonds, duck juice*

\*\*\*\*\*

Thon juste saisi, légumes d'été en ratatouille, condiment ail noir et cébettes rôties  
*Tuna just fried, summer vegetable ratatouille, black garlic condiment, fresh onion roasted*

Ou/ or

Selle d'agneau farcie aux artichauts et noisettes,  
barigoule de petit violet et jus truffé  
*Saddle of lamb stuffed with artichokes and hazelnuts, violet artichoke barigoule and truffled juice*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Les framboises marinées à la graine de vanille, fromage blanc de « St Denis »,  
glace à la fleur d'oranger et éclats de meringue  
*Raspberries marinated with vanilla, local white cheese, orange flower ice cream and shards of meringue*

Ou/ or

Le "Caramelia" en ganache montée, biscuit au muesli, noisettes croustillantes  
et crème glacée au praliné  
*Caramel chocolate cream, cereal biscuit, crispy hazelnut and ice cream*

\*\*\*\*\*

# Menu « Carte Blanche » à 95 €

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.*

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 « à la carte »

*Our choice from the « à la carte »*

## Les entrées / Starters

- Focaccia aux tomates confites, mousse de chèvre de Bugarach 17€  
huile de basilic et tomate ananas  
*Focaccia with preserved tomato, fresh goat cheese mousse, basil oil and pineapple tomato*  
Ou/Or
- Coquillages en berlingot, écume d'aïoli, taboulé de choux-fleurs 19€  
et marinière crémée  
*Shellfish in raviole, aioli foam, cauliflower taboule, creamy mariniere*  
Ou/Or
- Langoustines croustillantes, tartare de courgettes 26€  
et gaspacho glacé à l'huile d'olive de Moucha  
*Crispy langoustine, zucchini tartare, iced gazpacho made with local olive oil*  
Ou/or
- Escalopes de foie gras poêlées, clafoutis de fruits rouges 25€  
et amandes fraîches, jus de canard  
*Pan-fried duck foie gras, red fruit clafoutis and fresh almonds, duck juice*

\*\*\*\*\*

## Les poissons / Fish dish

- Dos de cabillaud en croûte d'algues, risotto de céleri au citron vert 23€  
et caramel de crustacés  
*Cod in an algae crust, celery risotto with green lemon, crustacean caramel*  
Ou/Or
- Thon juste saisi, légumes d'été en ratatouille, condiment ail noir et cébettes rôties 28€  
*Tuna just fried, summer vegetable ratatouille, black garlic condiment, fresh onion roasted*

\*\*\*\*\*

## Les viandes / Meat dish

- Suprême de Pintade du Lauragais, croustillant d'aiguillette en Kadaïf, aubergines 24€  
*Guinea fowl supreme, crispy fillet in Kadaïf, eggplant*  
Ou/or
- Selle d'agneau farcie aux artichauts et noisettes, 33€  
barigoule de petit violet et jus truffé  
*Saddle of lamb stuffed with artichokes and hazelnuts, violet artichoke barigoule and truffled juice*

\*\*\*\*\*

**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 de fromages du Pays Cathare affinés** 11 €

*Our local refined cheese selection*

**Les Desserts / Dessert**

Biscuit semoule aux agrumes, pomelos et sorbet coco 15€

*Semolina biscuit with citrus fruits, pomelos and coco ice cream*

Ou/ or

Pommes caramélisées façon tatin, crumble aux épices, 15€  
caramel au beurre salé et glace au lait

*Caramelized apples like « Tatin », crumble of spices, caramel of salted butter and milk ice cream*

Ou/ or

Les framboises marinées à la graine de vanille, fromage blanc de « St Denis », 15€  
glace à la fleur d'oranger et éclats de meringue

*Raspberries marinated with vanilla, local white cheese, orange flower ice cream and shards of meringue*

Ou/ or

Le “Carmelia” en ganache montée, biscuit au muesli, noisettes croustillantes 15€  
et crème glacée au praliné

*Caramel chocolate cream, cereal biscuit, crispy hazelnut and ice cream*

\*\*\*\*\*

*Prix nets*