



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 // www.chateau-des-ducs.com



Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 37€ (*)

Tomates d'antan marinées, mousse de mozzarella au basilic, poudre d'olive

Marinated traditional tomato, basil and mozzarella mousse, olive powder

Ou/Or

Gravlax de truite, croustillant de fenouil, yaourt citron et œuf de truite

Trout marinated like gravlax, crispy fennel, lemon yoghurt and trout eggs

Filet de merlu, légumes d'été, crème d'épinards et sablé aux amandes

Hake fillet, summer vegetables, spinach cream and almond short bread

Ou/Or

Quasi de veau rôti au sautoir, pommes fondantes
condiment ail confit et jus au romarin

Veal cooked in a sautoir, melted potato, garlic condiment and rosemary juice

Paris Brest au praliné, crème fouettée à la graine de vanille, glace noisette

Paris Brest praliné, whipped vanilla cream, hazelnut ice cream

Ou/or

Parfait glacé à la graine de vanille, marmelade de pêche jaune
sorbet pêche de vigne

Iced vanilla parfait, yellow peach marmalade and peach 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 // www.chateau-des-ducs.com



Menu « Chevalier » à 61 €

Menu à 50 € - sans le fromage

Foie gras de canard mi-cuit, abricots au Rancio, pistache et brioche

Duck foie gras terrine, apricots cooked with rancio wine, pistachio and brioche

Ou/ or

Langoustines snackées, petits pois en guacamole, pulpe de citron confit
bisque de carapaces

Pan-fried langoustines, green pea guacamole, preserved lemon and its bisque

Filet de bar juste poêlé, marinière de coquillages, légumes glacés

Sea bass fillet just pan-fried, seashell marinere and glazed vegetables

Ou/ or

Selle d'agneau basse température, conchiglioni d'épaule confite aux épices
jus corsé à la coriandre

Saddle of lamb cooked low temperature, conchiglioni pasta stuffed with preserved shoulder and spices, coriander juice

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

ChocOrange : croustillant orange, ganache chocolat, crème glacée Grand Marnier

Crispy orange biscuit, chocolate ganache and Grand Marnier ice cream

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

Tartelette aux fruits rouges à la verveine fraîche, compoté de fraises au citron
sorbet huile d'olive

Red fruit and verbena tart, strawberry compote, olive oil sorbet

Prix nets

Menu « Des Ducs »

Entrée+Plat+Fromage+Dessert à 76 €

Entrée+ Poisson+Viande+Fromage+Dessert à 89 €

Le homard et le ris de veau en chaud froid, glace de veau et caramel de crustacés

Lobster and sweetbread hot-cold, reduced veal juice and crustacean caramel

Aiguillettes de sole rôties, fumet d'arêtes crémé

Roasted dover sole fillet and its juice

Ou/or

Le pigeon en son entier, les flancs rôtis, les samoussas d'abats, les cuisses braisées

polenta au sarrazin

Whole pigeon, roast breast, giblets samoussas, braised legs, buckwheat polenta

Notre sélection de fromages affinés du Pays Cathare - Our local refined cheese board

Dessert à choisir dans nos Menus - Desert to choose from our Menus

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

Notre sélection « à la carte »

Our choice from the « à la carte »

Les entrées / Starters

Tomates d'antan marinées, mousse de mozzarella au basilic, poudre d'olive 16€
Marinated traditional tomato, basil and mozzarella mousse, olive powder

Gravlax de truite, croustillant de fenouil, yaourt citron et œuf de truite 19€
Trout marinated like gravlax, crispy fennel, lemon yoghurt and trout eggs

Foie gras de canard mi-cuit, abricots au Rancio, pistache et briochine 21€
Duck foie gras terrine, apricots cooked with rancio wine, pistachio and brioche

Langoustines snackées, petits pois en guacamole, pulpe de citron confit 22€
bisque de carapaces

Pan-fried langoustines, green pea guacamole, preserved lemon and its bisque

Le homard et le ris de veau en chaud froid, glace de veau et caramel de crustacés 41€
Lobster and sweetbread hot-cold, reduced veal juice and crustacean caramel

Les poissons / Fish dish

Filet de merlu, légumes d'été, crème d'épinards et sablé aux amandes 25€
Hake fillet, summer vegetables, spinach cream and almond short bread

Filet de bar juste poêlé, marinière de coquillages, légumes glacés 32€
Sea bass fillet just pan-fried, seashell marinere and glazed vegetables

Aiguillettes de sole rôties, fumet d'arêtes crémé 41€
Roasted dover sole fillet and its 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 // www.chateau-des-ducs.com



Les viandes / Meat Dish

Quasi de veau rôti au sautoir, pommes fondantes, condiment ail confit, jus au romarin 26€
Veal cooked in a sautoir, melted potato, garlic condiment and rosemary juice

Selle d'agneau basse température, conchiglioni d'épaule confite aux épices 38€
jus corsé à la coriandre
Saddle of lamb cooked low temperature, conchiglioni pasta stuffed with preserved shoulder and spices, coriander juice

Le pigeon en son entier, les flancs rôtis, les samoussas d'abats, les cuisses braisées 39€
polenta au sarrasin
Whole pigeon, roast breast, giblets samoussas, braised legs, buckwheat polenta

Notre sélection de fromages du Pays Cathare affinés 11 €

Our local refined cheese selection

Les Desserts / Dessert

Paris Brest au praliné, crème fouettée à la graine de vanille 16€
glace noisette et sauce chocolat
Paris Brest praliné, whipped vanilla cream, hazelnut ice cream and chocolate sauce

Parfait glacé à la graine de vanille, marmelade de pêche jaune 14€
sorbet pêche de vigne
Iced vanilla parfait, yellow peach marmalade and peach sorbet

Minestrone de fruits exotiques, crème légère noix de coco 14€
sorbet coco-citron vert et meringue
Exotic fruit minestrone, light coconut cream, coconut-lemon sorbet and meringue

Tartelette aux fruits rouges à la verveine fraîche, marmelade de fraises au citron 15€
sorbet huile d'olive
Red fruit and verbena tart, strawberry marmalade, olive oil sorbet

ChocOrange : croustillant orange, ganache chocolat, crème glacée Grand Marnier 15€
Crispy orange biscuit, chocolate ganache and Grand Marnier ice cream

Prix nets