

CHÂTEAU DES  
Ducs

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

les Collectionneurs



# Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 40€ (\*)

Royale de tomates de pleins champs au vinaigre de framboises  
mozzarella fumée et Mara des bois

*Tomato Royale raspberry vinegar, smoked mozzarella and Mara des Bois strawberries*

Ou/ Or

Œuf bio mollet, mousse de pomme de terre au romarin  
et lomo Iberico

*Poached organic egg, potato mousse of rosemary and lomo Iberico raw ham*

\*\*\*\*\*

Filet mignon de porc Tirabuixó, petits farcis à la ricotta et aubergines

*Pork Tirabuixó fillet, vegetables stuffed with ricotta and eggplant*

Ou/ Or

Daurade juste saisie, condiment aux amandes, fenouil en salade

*Sea bream just grabbed, almond condiment and fennel salad*

\*\*\*\*\*

Mousse caramelia, croustillant au grué, sorbet cacao et sauce choco caramel

*Caramel mousse, cacao crisp, cacao sorbet, choco caramel sauce*

Ou/ or

Mousse de fromage blanc de la ferme « Moundy » vanillée, Streuzel, fruits rouges  
sorbet poivrons framboises

*Local white cheese mousse with vanilla, Streusel, red fruit and pepper raspberry sorbet*

\*\*\*\*\*

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

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



# Menu « Chevalier » à 59 €

Tempura de langoustines à l'encre de seiche, paprika fumé  
et carpaccio de courgettes

*Langoustine tempura with squid ink, smoked paprika, zucchini carpaccio*

Ou/ or

Foie gras mi-cuit au naturel, melon rôti gel de citron et briochine à la pistache

*Duck foie gras mi-cuit, roast melon, lemon jelly and pistachio briochine*

\*\*\*\*\*

Canon de thon snacké, croustillant de ratatouille, miel et soja

*Tuna fillet, ratatouille on a crispy bottom, honey and soy*

Ou/ or

Filet de bœuf au poivre de Madagascar, la queue condimentée  
et pommes grenailles confites

*Beef fillet with Madagascar pepper, the tail with condiments, preserved small potatoes*

\*\*\*\*\*

## Notre sélection de fromages affinés du Pays Cathare supplt 12 €

*Our selection of local cheese with supplement*

\*\*\*\*\*

Moelleux aux agrumes, crémeux orange estragon, noisettes caramélisées  
et crème glacée au lait

*Fluffy pastry of citrus fruit, orange tarragona cream, caramelized hazelnuts, milk ice cream*

Ou/ or

Pêches de pays pochées à la verveine, ganache montée noix de coco  
sorbet pêches de vigne

*Local peach poached in verbena, ganache coconut and peach sorbet*

\*\*\*\*\*

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

Royale de tomates de pleins champs au vinaigre de framboises 17€  
mozzarella fumée et Mara des bois

*Tomato Royale raspberry vinegar, smoked mozzarella and Mara des Bois strawberries*

\*\*\*\*\*

Œuf bio mollet, mousse de pomme de terre au romarin 18€  
et lomo Iberico

*Poached organic egg, potato mousse of rosemary and lomo Iberico raw ham*

\*\*\*\*\*

Tempura de langoustines à l'encre de seiche, paprika fumé 25€  
et carpaccio de courgettes

*Langoustine tempura with squid ink, smoked paprika, zucchini carpaccio*

\*\*\*\*\*

Foie gras mi-cuit au naturel, melon rôti gel de citron et briochine à la pistache 23€

*Duck foie gras mi-cuit, roast melon, lemon jelly and pistachio brioche*

\*\*\*\*\*

## Les poissons / Fish dish

Daurade juste saisie, condiment aux amandes, fenouil en salade 27€

*Sea bream just grabbed, almond condiment and fennel salad*

\*\*\*\*\*

Canon de thon snacké, croustillant de ratatouille, miel et soja 34€

*Tuna fillet, ratatouille on a crispy bottom, honey and soy*

\*\*\*\*\*

## Les viandes / Meat dish

Filet mignon de porc Tirabuixo, petits farcis à la ricotta et aubergines 27€

*Pork Tirabuixo fillet, vegetables stuffed with ricotta and eggplant*

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf au poivre de Madagascar, la queue condimentée 37€  
et pommes grenailles confites

*Beef fillet with Madagascar pepper, the tail with condiments, preserved small potatoes*

\*\*\*\*\*

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** 12 €

*Our local refined cheese selection*

**Les Desserts / Dessert**

Mousse caramelia, croustillant au gruë, sorbet cacao et sauce choco caramel 16€

*Caramel mousse, cacao crisp, cacao sorbet, choco caramel sauce*

\*\*\*\*\*

Pêches de pays pochées à la verveine, ganache montée noix de coco 16€  
sorbet pêches de vigne

*Local peach poached in verbena, ganache coconut and peach sorbet*

\*\*\*\*\*

Moelleux aux agrumes, crémeux orange estragon, noisettes caramélisées 16€  
et crème glacée au lait

*Fluffy pastry of citrus fruit, orange tarragon cream, caramelized hazelnuts, milk ice cream*

\*\*\*\*\*

Mousse de fromage blanc de la ferme « Moundy » vanillée, Streuzel, 16€  
fruits rouges et sorbet poivrons framboises

*Local white cheese mousse with vanilla, Streusel, red fruit and pepper raspberry sorbet*

\*\*\*\*\*

*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)

