

CHÂTEAU DES
Ducs de Joyeuse
HÔTEL

Notre Restaurant est maintenant fermé pour la période hivernale.
Réouverture le 9 avril 2023.

Nous restons joignables tout l'hiver pour répondre à toutes vos questions et organiser avec vous un évènement ou une réunion de famille.

Vous trouverez ci-après notre carte d'été 2022 à titre d'exemple.

Au plaisir de vous retrouver en 2023 !

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

Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 40€

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*

Menu « Chevalier » à 59 €

« Carte Blanche » en 6 ou 8 services

Selon l'inspiration du Chef Arnaud Villiez

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

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 // 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 // www.chateau-des-ducs.com

