

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 // www.chateau-des-ducs.com



Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 40€ (*)

Tatin de tomates confites au miel et anchois
mousse légère à la moutarde et huile de basilic

Candied tomato tatin with honey and anchovy, light mustard cream and basil oil

Ou/ Or

Déclinaison d'asperges vertes de pays, crémeux de jaune d'œuf au piment fumé
focaccia aux piquillos

Declination of local green asparagus, creamy egg yolk with smoked pepper, focaccia of piquillos

Filet de merlu aux algues, crème d'épinards et Fregola Sarda au citron confit

Hake fillet with algae, spinach cream and Fregola Sarda with preserved lemon

Ou/ Or

Quasi de veau au thym, texture de céleri et jus à la sauge

Almost veal with thyme, celery and sage sauce

Baba au rhum façon « Piña Colada », ananas mariné et sorbet coco

Rum Baba like "Pina Colada", marinated pineapple and coconut sorbet

Ou/ or

Mirliton choco, ganache montée au praliné, gavotte au cacao, glace noisette

Chocolate Mirliton, ganache whipped with praline, cocoa gavotte, hazelnut ice cream

Ou/ or

Crémeux citron, meringue croustillante, gel de citron et crème glacée au basilic

Lemon cream, crispy Meringue, lemon jelly and basil ice cream

(*) 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 // www.chateau-des-ducs.com



Menu « Chevalier » à 59 €

Emiettée de crabe aux agrumes, mascarpone et eau de concombre glacée
Crumbled crab with citrus, mascarpone and icy cucumber water

Ou/or

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette, artichauts et pickles de Kumquat
Duck foie gras with Espelette pepper, artichokes and Kumquat pickles

Selle d'agneau aux olives, l'épaule braisée au cumin et mousseline de carottes
Saddle of lamb with olives, braised lamb shoulder with cumin, carrot mousseline

Ou/or

Poulpe de Galice rôti au Saté, choux fleur au beurre noisette et légumes glacés
Roast octopus, cauliflower in butter and glazed vegetables

Notre sélection de fromages affinés du Pays Cathare supplé 12 €

Our selection of local cheese with supplement

Baba au rhum façon « Piña Colada », ananas mariné et sorbet coco
Rum Baba like "Pina Colada", marinated pineapple and coconut sorbet

Ou/or

Mirliton choco, ganache montée au praliné, gavotte au cacao, glace noisette
Chocolate Mirliton, ganache nipped with praline, cocoa gavotte, hazelnut ice cream

Ou/or

Crèmeux citron, meringue croustillante, gel de citron et crème glacée au basilic
Lemon cream, crispy Meringue, lemon gelly and basil 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.

Notre sélection « à la carte »

Our choice from the « à la carte »

Les entrées / Starters

Tatin de tomates confites au miel et anchois 17€
mousse légère à la moutarde et huile de basilic
Candied tomato tatin with honey and anchovy, light mustard cream and basil oil

Déclinaison d'asperges vertes de pays, crémeux de jaune d'œuf au piment fumé 19€
focaccia aux piquillos
Declination of local green asparagus, creamy egg yolk with smoked pepper, focaccia of piquillos

Emiettée de crabe aux agrumes, mascarpone et eau de concombre glacée 22€
Crumbled crab with citrus, mascarpone and icy cucumber water

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette, artichauts et pickles de Kumquat 23€
Duck foie gras with Espelette pepper, artichokes and Kumquat pickles

Les poissons / Fish dish

Filet de merlu aux algues, crème d'épinards et Fregola Sarda au citron confit 27€
Hake fillet with algae, spinach cream and Fregola Sarda with preserved lemon

Poulpe de Galice rôti au Saté, choux fleur au beurre noisette et légumes glacés 36€
Roast octopus, cauliflower in butter and glazed vegetables

Les viandes / Meat dish

Quasi de veau au thym, texture de céleri et jus à la sauge 26€
Almost veal with thyme, celery and sage sauce

Selle d'agneau aux olives, l'épaule braisée au cumin et mousseline de carottes 35€
Saddle of lamb with olives, braised lamb shoulder with cumin, carrot mousseline

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

Baba au rhum façon « Piña Colada », ananas mariné et sorbet coco 16€

Rum Baba like "Pina Colada", marinated pineapple and coconut sorbet

Mirliton choco, ganache montée au praliné, gavotte au cacao, glace noisette 16€

Chocolate Mirliton, ganache whipped with praline, cocoa gavotte, hazelnut ice cream

Crèmeux citron, meringue croustillante, gel de citron et crème glacée au basilic 16€

Lemon cream, crispy Meringue, lemon gelly and basil ice cream

Prix nets

