

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 31€

Entrée+Plat+Dessert à 40€

Oeuf bio fermier servi mollet, hollandaise au safran  
asperges de pays et pamplemousse

*Organic farm egg served soft-boiled, hollandaise with saffron, local asparagus and grapefruit*  
Ou/Or

Mousse légère de chèvre de la « Ferme des Gascous », lomo ibérique  
kumquats confits et huile de basilic

*Light goat cheese mousse from a local farm, Iberic raw ham, candied kumquats and basil oil*

\*\*\*\*\*

Mousseline croustillante de gambas, confit de carottes fanes  
réduction de carapaces au Banyuls

*Crispy king prawns mousseline, candied carrots tops, shell reduction with Banyuls wine*  
Ou/Or

Paleron de bœuf mariné, petits violets à la graine de coriandre  
pesto d'anchois et jus tomate

*Marinated beef chuck, slam artichokes with coriander seed, anchovy pesto and tomato juice*

\*\*\*\*\*

Panacotta aux aiguilles de sapin bio des Pyrénées, déclinaison de fraises Clery  
crème glacée au maïs

*Panacotta with organic fir needles from the Pyrenees, strawberry variation, corn ice cream*  
Ou/or

Boule flottante aux fruits exotiques et noix de coco  
crème anglaise à la passion

*Floating ball with exotic fruits and coconut, passion fruit custard*  
Ou/or

Barre chocolaté, biscuit aux cacahuètes, crémeux chocolat et glace au lait

*Chocolate bar, peanuts cookie, creamy chocolate and milk ice cream*

\*\*\*\*\*

## 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 €

Gravlax de cabillaud aux agrumes, mascarpone yuzu  
poireaux confits et croustillants

*Cod gravlax with citrus fruits, yuzu mascarpone, candied and crispy leeks*

Ou/ or

Gnocchis aux champignons, vieux parmesan, Lardo di Colonnata  
jus de canard perlé

*Mushroom gnocchi, aged parmesan, Lardo di Colonnata, duck juice*

\*\*\*\*\*

Noix de veau des Pyrénées au sautoir, asperges blanches rôties  
pommes pailles et demi-glace de veau au thym

*Pan-fried veal from the Pyrenees, roasted white asparagus, fried straw potatoes and veal juice with thyme*

Ou/ or

Lieu jaune, crème de coquillages, petits pois en guacamole  
œufs de truite et légumes de saison

*Pollock, shellfish cream, peas guacamole, trout eggs and seasonal vegetables*

\*\*\*\*\*

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

*Our selection of local cheese with supplement*

\*\*\*\*\*

Panacotta aux aiguilles de sapin bio des Pyrénées, déclinaison de fraises Clery  
crème glacée au maïs

*Panacotta with organic fir needles from the Pyrenees, strawberry variation, corn ice cream*

Ou/ or

Boule flottante aux fruits exotiques et noix de coco  
crème anglaise à la passion

*Floating ball with exotic fruits and coconut, passion fruit custard*

Ou/ or

Barre chocolaté, biscuit aux cacahuètes, crémeux chocolat et glace au lait

*Chocolate bar, peanuts cookie, creamy chocolate and milk ice cream*

\*\*\*\*\*

*Notre viande est d'origine Française*

*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)



# « 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

88 € par personne, hors boissons

Ou/or

## « Menu Des Joyeuse » en 8 services

105 € 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*

---

*Prix nets*

# Notre sélection « à la carte »

*Our choice from the « à la carte »*

## Les entrées / Starters

Œuf bio fermier servi mollet, hollandaise au safran 18€  
asperges de pays et pamplemousse

*Organic farm egg served soft-boiled, hollandaise with saffron, local asparagus and grapefruit*

\*\*\*\*\*

Mousse légère de chèvre de la « Ferme des Gascous », lomo ibérique 19€  
kumquats confits et huile de basilic

*Light goat cheese mousse from a local farm, Iberic raw ham, candied kumquats and basil oil*

\*\*\*\*\*

Gravlax de cabillaud aux agrumes, mascarpone yuzu 23€  
poireaux confits et croustillants

*Cod gravlax with citrus fruits, yuzu mascarpone, candied and crispy leeks*

\*\*\*\*\*

Gnocchis aux champignons, vieux parmesan, Lardo di Colonnata 26€  
jus de canard perlé

*Mushroom gnocchi, aged parmesan, Lardo di Colonnata, duck juice*

\*\*\*\*\*

## Les poissons / Fish dish

Mousseline croustillante de gambas, confit de carottes fanes 26€  
réduction de carapaces au Banyuls

*Crispy king prawns mousseline, candied carrots tops, shell reduction with Banyuls wine*

\*\*\*\*\*

Lieu jaune, crème de coquillages, petits pois en guacamole 34€  
œufs de truite et légumes de saison

*Pollock, shellfish cream, peas guacamole, trout eggs and seasonal vegetables*

\*\*\*\*\*

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 viandes / Meat dish

Paleron de bœuf mariné, petits violets à la graine de coriandre 29€  
pesto d'anchois et jus tomaté

*Marinated beef chuck, slam artichokes with coriander seed, anchovy pesto and tomato juice*

\*\*\*\*\*

Noix de veau des Pyrénées au sautoir, asperges blanches rôties 34€  
pommes pailles et demi-glace de veau au thym

*Pan-fried veal from the Pyrenees, roasted white asparagus, fried straw potatoes and veal juice with thyme*

\*\*\*\*\*

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

*Our local refined cheese selection*

## Les Desserts / Dessert

Panacotta aux aiguilles de sapin bio des Pyrénées, déclinaison de fraises Clery 18€  
crème glacée au maïs

*Panacotta with organic fir needles from the Pyrenees, strawberry variation, corn ice cream*

\*\*\*\*\*

Boule flottante aux fruits exotiques et noix de coco 18€  
crème anglaise à la passion

\*\*\*\*\*

Barre chocolaté, biscuit aux cacahuètes, crémeux chocolat et glace au lait 18€

*Chocolate bar, peanuts cookie, creamy chocolate and milk ice cream*

\*\*\*\*\*



**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)

