

CHÂTEAU DES
Ducs

Ducs de Joyeuse

HÔTEL



La Cour des Ducs

RESTAURANT



Menu « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 32€

Entrée+Plat+Dessert à 41€ (*)

Oeuf mollet bio en croûte d'échalotes, betterave fumée
pickles et jaune confit

Organic soft-boiled egg in a shallot crust, smoked beetroot, pickles and candied yolk

Ou/Or

Tagliata de porc à l'estragon, couteaux
et condiment au vinaigre de framboise

Pork tagliata with tarragon, razor clams and raspberry vinegar condiment

Paleron de bœuf braisé, mousseline de carottes, petits pois frais et jus tomaté

Braised beef chuck, carrot mousseline, fresh peas and tomato juice

Ou/Or

Truite française poêlée, mijoté de mojettes au wakamé et riz soufflé

Pan-fried French trout, simmered white beans with wakamé and puffed rice

Boule flottante à la fraise et noix de coco
crème anglaise au basilic

Floating ball with strawberries and coconut, basil custard

Ou/or

Mousse de miel de châtaignier, crémeux à l'orange et sorbet à l'oseille

Chestnut honey mousse, orange cream and sorrel sorbet

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

Menu « Enfant » à 19 €

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 62 €

Bavaroise de haddock, taboulé de choux-fleurs
mayonnaise au raifort et arënkha

Haddock Bavarian cream, cauliflower tabbouleh, horseradish mayonnaise and herring roe

Ou/or

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette,
myrtilles et briochine à la pistache

Duck foie gras with Espelette pepper, blueberries and pistachio briochine

Gnocchi à la crème de fromage de brebis de pays
pesto de tomates séchées et ail des ours

Gnocchi with local ewe cheese cream, dried tomato and wild garlic pesto

Ou/or

Filet de veau cuit à basse température, asperges blanches et vertes
céleri et olives de Kalamata

Veal fillet cooked at low temperature, white and green asparagus, celery and Kalamata olives

Ou/or

Turbot rôti, déclinaison d'artichauts, guanciale
et crème de laurier à la coriandre

Roasted turbot, artichoke variation, guanciale (dried pork cheek) and bay leaf and coriander cream

Notre sélection de fromages affinés du Pays Cathare supplt 13 €

Our selection of local cheese with supplement

Entremet chocolat Caraïbes, framboises et pain de Gênes au citron

Caribbean chocolate dessert, raspberries and lemon Genoa bread

Ou/or

Tube croustillant à la vanille de Madagascar, praliné d'amandes
et crème glacée au lait

Crispy tube with Madagascar vanilla, almond praline and milk ice cream

Notre viande est d'origine Française

Prix nets

Notre sélection « à la carte »

Our choice from the « à la carte »

Les entrées / Starters

Oeuf mollet bio en croûte d'échalotes, betterave fumée 17€
pickles et jaune confit

Organic soft-boiled egg in a shallot crust, smoked beetroot, pickles and candied yolk

Tagliata de porc à l'estragon, couteaux 19€
et condiment au vinaigre de framboise

Pork tagliata with tarragon, razor clams and raspberry vinegar condiment

Bavaroise de haddock, taboulé de choux-fleurs 22€
mayonnaise au raifort et arênkha

Haddock Bavarian cream, cauliflower tabbouleh, horseradish mayonnaise and herring roe

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette, 28€
myrtilles et briochine à la pistache

Duck foie gras with Espelette pepper, blueberries and pistachio briochine

Les poissons / Fish dish

Truite française poêlée, mijoté de mojettes au wakamé et riz soufflé 29€

Pan-fried French trout, simmered white beans with wakamé and puffed rice

Turbot rôti, déclinaison d'artichauts, guanciaie 38€
et crème de laurier à la coriandre

Roasted turbot, artichoke variation, guanciaie (dried pork cheek) and bay leaf and coriander cream

Les viandes / Meat dish

Paleron de bœuf braisé, mousseline de carottes, petits pois frais et jus tomaté 28€
Braised beef chuck, carrot mousseline, fresh peas and tomato juice

Gnocchi à la crème de fromage de brebis de pays 34€
pesto de tomates séchées et ail des ours
Gnocchi with local ewe cheese cream, dried tomato and wild garlic pesto



Filet de veau cuit à basse température, asperges blanches et vertes 36€
céleri et olives de Kalamata
Veal fillet cooked at low temperature, white and green asparagus, celery and Kalamata olives

Notre sélection de fromages du Pays Cathare affinés 13 €
Our local refined cheese selection

Les Desserts / Dessert

Boule flottante à la fraise et noix de coco 17€
crème anglaise au basilic
Floating ball with strawberries and coconut, basil custard

Mousse de miel de châtaignier, crémeux à l'orange et sorbet à l'oseille 17€
Chestnut honey mousse, orange cream and sorrel sorbet

Entremet chocolat Caraïbes, framboises et pain de Gênes au citron 19€
Caribbean chocolate dessert, raspberries and lemon Genoa bread

Tube croustillant à la vanille de Madagascar, praliné d'amandes 19€
et crème glacée au lait
Crispy tube with Madagascar vanilla, almond praline and milk ice cream
