

Le Château des Ducs de Joyeuse

Carte du 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



***Notre Restaurant La Cour des Ducs est fermé
Jusqu'au 12 avril inclus.***

***Nous restons néanmoins joignables
par téléphone ou par mail pour vous conseiller.***

Vous trouverez, ci-après, un aperçu de notre Carte de 2018.

Au plaisir de vous recevoir l'année prochaine.

MENU « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 37€

**Menu à 16 € pour nos jeunes clients de moins de 10 ans,
entrée & plat aux choix en portions réduites, coupe de fruits ou crème glacée**

*

Menu at 16 € for our young guests less than 10 years

Choice of starter and main course (small portions), fresh fruits or ice cream

MENU « Chevalier » 60 €

Menu à 50 € - sans le fromage -

MENU « Carte Blanche » à 87 €

Notre chef Paul Guilhem se fera un plaisir de composer votre « **Menu Surprise** » en quatre services, les fromages et les gourmandises selon notre inspiration et les meilleurs produits du moment.

Our chef Paul Guilhem 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.

Notre sélection « à la carte »

Les entrées / Starters

Médaille tout canard, gel de sangria et pickles kumquat, briochine 21€
Duck terrine, sangria jelly and kumquat pickles

Oeuf de poule bio cuit mollet, panacotta petits pois 19€
chips et salade de légumes croquants

Boiled organic chicken egg, pea panacotta, crisps and crunchy vegetable salad

Rillettes de truite en mille-feuille de pomme de terre, dips et condiment citron 21€
Trout rillettes in potato mille-feuille, dip and lemon condiment

Cocotte d'escargots, jambon rance et piquillos, aioli contemporaine 28€
Snail casserole, raw ham and piquillos, contemporary garlic

Langoustines façon boudin blanc, riz soufflé et sa bisque 29€
Langoustine like white sausage, puffed rice and bisque

Les tomates Mozzarella et truffes d'été 27€
Tomato Mozzarella and summer truffles

Ravioles d'écrevisses et ris de veau braisés, coulis de crustacés 33€
Crayfish and braised sweetbread ravioli, shellfish coulis

Les poissons / Fish dishes

Filet de carrelet en viennoise de lomo ibérique, gratin de gnocchi, crème safranée 28€
Plaice fillet in Iberic bacon crumbs, gnocchi gratin and saffron cream

Pavé de thon rouge à la plancha condiment aux câpres fleurs 33€
piperade de légumes, réduction de tomates confites

Tuna a la plancha condiment with capers flowers, vegetable piperade, reduction of candies tomatoes

Tronçon de turbot cuit sur l'arête aux fenouils, beurre blanc 45€
Slice of turbot served with fennels and white butter

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



Les viandes / Meat Dishes

Filet de canette rôti, chutney d'oignons 28€
polenta crémeuse au sarrasin, gastrique à la cardamome
Roast duckling, onion chutney, creamy buckwheat polenta

Carré d'agneau Catalan, houmous et légumes à la graine de coriandre 36€
ris glacés dans un jus corsé
Catalan lamb, houmous and vegetables with coriander, glazed sweetbread

Le cochon de lait entièrement décliné, lentilles vertes en texture, jus du rôti 35€
Declined suckled pig, green lentils in texture, roast juice

Flanc de pigeonneau rôti et foie gras de canard snacké 39€
tatin de légumes aux pommes, jus court à la graine de vanille
Roast pigeon flank and snaked duck foie gras, apple and vegetable tatin

Notre chariot de fromages du Pays Cathare affinés 10 €
Our local refined cheese board

Les Desserts / Dessert

Fraises des bois dans une réinterprétation du fraisier 14€
Wild strawberry cake

Les pêches Melba, verveine et vanille Bourbon 13€
Peach Melba, verbena and vanilla

Douceur végétale du verger et du jardin, huile de basilic vanillé et tapioka soufflé 13€
Sweetness of the orchard and the garden, basil oil with vanilla and puffed tapioka

Ma crème caramélisée glacée à l'abricot, madeleine pistache 14€
Caramelized apricot cream, pistachio madeleine

Financier au thé matcha, ganache lactée passion 14€
Almond pastry with matcha tea, passion cream

Prix nets