

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 actuellement fermé
et réouvrira ses portes le 4 avril 2020.***

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

Vous trouverez, ci-après, un aperçu de notre Carte de 2019.

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 Equipe de Cuisine 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 Team 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.*

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

Pressée de bœuf au foie gras de canard, les carottes en variation 24€
Beef and duck foie gras terrine, carrot variation

Œuf parfait pris en chapelure de cèpes et sa royale 23€
Egg parfait in a cepe mushroom crumbs and cream

Cocotte d'escargots, jambon rance et piquillos, aioli contemporain 32€
Snails casserole, raw ham and piquillos, contemporary garlic

Variation de haddock, Roseval et Granny Smith 31€
Variation of haddock, Roseval potatoe and Granny Smith

Queues de langoustine et ris de veau en chartreuse de bucatini 38€
Langoustine tails and sweetbread in bucatini pasta chartreuse

Les poissons / Fish dishes

Truite Fario bio en viennoise d'amande, courge butternut déclinée 30€
Organic trout Fario in almond crust, butternut composition

Filet de bar bio aux fenouils, sucs d'arrêtes comme un jus de viande 39€
Organic seabass fillet, fennels, reduction of the bones like meat juice

Les viandes / Meat Dishes

Filet de canette rôti aux oignons doux de Citou, risotto de pommes de terre 32€
jus réduit

Roasted duckling fillet with sweet onions from Citou

Pigeon entier : flancs rôtis, les bécottes en feuille de choux et 45€
les cuisses en briochine, jus de carcasse

Whole pigeon: roasted breast, giblets in cabbage and legs in brioche pastry, bone juice

Filet de bœuf de race, pommes de terre fondantes 48€
poêlée de champignons d'automne, jus court

Beef fillet, smooth potatoes and pan-fried autumn mushrooms

Notre chariot de fromages du Pays Cathare affinés 11€

Our local refined cheese board

Les Desserts / Dessert

Clafoutis aux fruits de saison et son sorbet 14€

Clafoutis of seasonal fruits and sorbet

L'oreillette, parfait glacé au miel de pays 14€

"Oreillette", honey ice parfait

Misturet au gruë de cacao, ganache lactée et truffe de Bourgogne 16€

Pumpkin cake and cocoa nips, milk chocolate ganache with Burgundy truffle

La poire Rochat en texture, biscuit amande et sa crème glacée 15€

Rochat pear pastry and ice cream

Prix nets