

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

les Collectionneurs



*Notre Restaurant La Cour des Ducs est actuellement fermé
et ouvrira ses portes le 16 avril 2022.*

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

Vous trouverez, ci-après, un aperçu de notre Carte d'été 2021.

Au plaisir de vous recevoir l'année prochaine.

MENU « Renaissance »

Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€

Entrée+Plat+Dessert à 38€

**Menu à 17 € pour nos jeunes clients de moins de 10 ans,
entrée & plat aux choix en portions réduites, coupe de fruits ou crème glacée**

*

Menu at 17 € for our young guests less than 10 years

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

MENU « Chevalier » 62 €

Menu à 51 € - sans le fromage -

MENU « Carte Blanche » à 95 €

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.*

Notre sélection « à la carte »

Our choice from the « à la carte »

Les entrées / Starters

- Focaccia aux tomates confites, mousse de chèvre de Bugarach 17€
huile de basilic et tomate ananas
Focaccia with preserved tomato, fresh goat cheese mousse, basil oil and pineapple tomato
Ou/Or
- Coquillages en berlingot, écume d'aïoli, taboulé de choux-fleurs 19€
et marinère crémée
Shellfish in raviole, aioli foam, cauliflower taboules, creamy marinere
Ou/Or
- Langoustines croustillantes, tartare de courgettes 26€
et gaspacho glacé à l'huile d'olive de Moucha
Crispy langoustine, zucchini tartare, iced gazpacho made with local olive oil
Ou/or
- Escalopes de foie gras poêlées, clafoutis de fruits rouges 25€
et amandes fraîches, jus de canard
Pan-fried duck foie gras, red fruit clafoutis and fresh almonds, duck juice

Les poissons / Fish dish

- Dos de cabillaud en croûte d'algues, risotto de céleri au citron vert 23€
et caramel de crustacés
Cod in an algae crust, celery risotto with green lemon, crustacean caramel
Ou/Or
- Thon juste saisi, légumes d'été en ratatouille, condiment ail noir et cébettes rôties 28€
Tuna just fried, summer vegetable ratatouille, black garlic condiment, fresh onion roasted

Les viandes / Meat dish

- Suprême de Pintade du Lauragais, croustillant d'aiguillette en Kadaïf, aubergines 24€
Guinea fowl supreme, crispy fillet in Kadaïf, eggplant
Ou/or
- Selle d'agneau farcie aux artichauts et noisettes, 33€
barigoule de petit violet et jus truffé
Saddle of lamb stuffed with artichokes and hazelnuts, violet artichoke barigoule and truffled juice

Notre sélection de fromages du Pays Cathare affinés 11 €

Our local refined cheese selection

Les Desserts / Dessert

Biscuit semoule aux agrumes, pomelos et sorbet coco 15€

Semolina biscuit with citrus fruits, pomelos and coco ice cream

Ou/ or

Pommes caramélisées façon tatin, crumble aux épices, 15€
caramel au beurre salé et glace au lait

Caramelized apples like « Tatin », crumble of spices, caramel of salted butter and milk ice cream

Ou/ or

Les framboises marinées à la graine de vanille, fromage blanc de « St Denis », 15€
glace à la fleur d'oranger et éclats de meringue

Raspberries marinated with vanilla, local white cheese, orange flower ice cream and shards of meringue

Ou/ or

Le “Carmelia” en ganache montée, biscuit au muesli, noisettes croustillantes 15€
et crème glacée au praliné

Caramel chocolate cream, cereal biscuit, crispy hazelnut and ice cream

Prix nets

