

# Château des Ducs de Joyeuse

## Notre Carte du Restaurant

*Our Restaurant Menus & « A la carte »*



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  
Rue de la République, 11190 Couiza

CHARME ET  
CARACTÈRE



# Menu « Renaissance »

*Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€*

*Entrée+Plat+Dessert à 37€ (\*)*

La chair de crabe et le poireau vinaigrette, condimenté à l'huile de noix

*Crabmeat and leek vinaigrette, seasoned with walnut oil*

Ou/Or

Les pointes d'asperges vertes aux herbes fraîches,  
crème au fromage frais de brebis et magret fumé

*Green asparagus tips with fresh herbs, creamy sheep cheese and smoked duck breast*

\*\*\*\*\*

Le coquelet au rancio, bucatini à la crème de cèpes et légumes glacés

*Cockereel cooked with rancio wine, bucatini pasta with ceps mushroom cream and glazed vegetables*

Ou/Or

Filet de muge cuit sur peau, mijoté de fèves et pommes grenaille aux coques  
jus de marinère

*Mullet fillet cooked on the skin, simmered beans, potatoes and shells, marinère juice*

\*\*\*\*\*

Tarte fine aux fraises, yuzu et basilic

*Strawberry tart, yuzu and basil*

Ou/or

Biscuit mi-cuit chocolat parfait mentholé, glace et couverture croquante Caraïbe

*Chocolate biscuit and mint parfait topped with crisp chocolate cover*

Ou/or

Ile flottante aux fruits exotiques, crème passion et sa crème glacée

*"Ile flottante" of exotic fruits, passion fruit and ice cream*

\*\*\*\*\*

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

## Menu « Enfant » à 16 €

*(pour nos jeunes gourmets jusqu'à 10 ans / for our young gourmets less than 10 years)*

Rillettes tout canard

*Duck rillettes*

\*\*\*\*\*

Blanc de volaille ou Filet de carrelet pané

*Chicken breast or breaded plaice fillet*

accompagné de risotto de coquillettes ou de purée de pommes de terre

*served with pasta or mashed potatoes*

\*\*\*\*\*

Fraises au sirop vanillé, Mascarpone et tuile croquante

*Strawberries with vanilla syrup, mascarpone and crispy tile*

\*\*\*\*\*

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 // www.chateau-des-ducs.com

Les Collectionneurs

CHARME ET  
CARACTERE



# Menu « Chevalier » à 60 €

## Menu à 50 € - sans le fromage -

Médailles de foie gras de canard mi-cuit  
praline rose et pamplemousse, briochine

*Duck foie gras medallion, praline and grapefruit, brioche*

Ou/ or

Les gambas au pistou d'ail des ours et son cannelloni  
réduction des sucs de carapace

*Prawns with wild garlic pesto and cannelloni, reduction of shell juices*

\*\*\*\*\*

Le chevreau de lait aux herbes, sauté de légumes printaniers  
traditionnel millas de maïs, jus réduit

*The baby goat with herbs, pan fried spring vegetables, traditional millas of corn, reduced juice*

Ou/ or

Filet de rouget Grondin, pomme de terre fondante et légumes braisés  
réduction de bouillabaisse et aïoli contemporain

*Red mullet fillet, mashed potato and braised vegetables, reduction of bouillabaisse and contemporary aioli*

\*\*\*\*\*

### Notre chariot de fromages affinés du Pays Cathare

*Our local refined cheese board*

\*\*\*\*\*

Tarte fine aux fraises, yuzu et basilic

*Strawberry tart, yuzu and basil*

Ou/ or

Biscuit mi-cuit chocolat parfait mentholé, glace et couverture croquante Caraïbe

*Chocolate biscuit and mint parfait topped with crisp chocolate cover*

Ou/ or

Ile flottante aux fruits exotiques, crémeux passion et sa crème glacée

*"Ile flottante" of exotic fruits, passion fruit and ice cream*

\*\*\*\*\*

*Prix nets*

# Carte Blanche à 74 €

Notre chef Paul Guilhem se fera un plaisir de composer votre « **Menu Surprise** » en quatre services, les fromages et les gourmandises selon son 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.*

---

Ce menu est exclusivement servi pour tous les convives d'une même table et pour deux personnes minimum.

*This menu is exclusively served for all guests at the same table and for a minimum of two persons.*

---

Paul Guilhem avec son Équipe  
souhaitent vous faire partager sa “ Cuisine Récréative”

# Notre sélection « à la carte »

*Our choice from the « à la carte »*

## Les entrées / Starters

La chair de crabe et le poireau vinaigrette, condimenté à l'huile de noix 20€  
*Crabmeat and leek vinaigrette, seasoned with walnut oil*

\*\*\*\*\*

Les pointes d'asperges vertes aux herbes fraîches, 19€  
crèmeux au fromage frais de brebis et magret fumé  
*Green asparagus tips with fresh herbs, creamy sheep cheese and smoked duck breast*

\*\*\*\*\*

Médallions de foie gras de canard mi-cuit 24€  
praline rose et pamplemousse, briochine  
*Duck foie gras medaillon, praline and grapefruit, briochine*

\*\*\*\*\*

Les gambas au pistou d'ail des ours et son cannelloni 28€  
réduction des sucs de carapace  
*Prawns with wild garlic pesto and cannelloni, reduction of shell juices*

\*\*\*\*\*

## Les poissons / Fish dishes

Filet de muge cuit sur peau, mijoté de fèves et pommes grenaille aux coques 25€  
jus de marinère  
*Mullet fillet cooked on the skin, simmered beans, potatoes and shells, marinère juice*

\*\*\*\*\*

Filet de rouget Grondin, pomme de terre fondante et légumes braisés 31€  
réduction de bouillabaisse et aioli contemporain  
*Red mullet fillet, mashed potato and braised vegetables, reduction of bouillabaisse and contemporary aioli*

\*\*\*\*\*

## Les viandes / Meat Dishes

Le coquelet au rancio, bucatini à la crème de cèpes et légumes glacés 27€  
*Cockereel cooked with rancio wine, bucatini pasta with ceps mushroom cream and glazed vegetables*

\*\*\*\*\*

Le chevreau de lait aux herbes, sauté de légumes printaniers 34€  
traditionnel millas de maïs, jus réduit  
*The baby goat with herbs, pan fried spring vegetables, traditional millas of corn, reduced juice*

\*\*\*\*\*

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

## Les Desserts / Dessert

Tarte fine aux fraises, yuzu et basilic 14€  
*Strawberry tart, yuzu and basil*

\*\*\*\*\*

Biscuit mi-cuit chocolat parfait mentholé, glace et couverture croquante Caraïbe 15€  
*Chocolate biscuit and mint parfait topped with crisp chocolate cover*

\*\*\*\*\*

Ile flottante aux fruits exotiques, crémeux passion et sa crème glacée 14€  
*"Ile flottante" of exotic fruits, passion fruit and ice cream*

\*\*\*\*\*

*Prix nets*