

# Château des Ducs de Joyeuse

## *Notre Carte du Restaurant*

*Our Restaurant Menus and « 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  
Restaurants, Hôtels, Séjours

CHARME ET  
CARACTÈRE



# Menu « Renaissance »

*Entrée+Plat ou Plat+Dessert à 29€*

*Entrée+Plat+Dessert à 37€ (\*)*

Carpaccio de filet de canette au poivre Timut figue et raisin

*Duck fillet carpaccio, Timut pepper fig and grapes*

Ou/Or

Chair de crabe en cannelloni de concombre  
coriandre et fromage frais de la Ferme de la Prade

*Crabmeat wrapped in cucumber, coriander and local fresh cheese*

\*\*\*\*\*

Agneau Catalan confit en chartreuse d'aubergine, piquillos et coulis de tomate

*Preserved Catalan lamb in eggplant chartreuse, piquillos and tomato juice*

Ou/Or

Dos de lieu jaune au thym citron, les légumes en aioli au jus de moules

*Pollack fillet, lemon thyme, vegetables and aioli juice*

\*\*\*\*\*

Nougat glacé au basilic et à l'olive noire confite, réduction de jus de fraises

*Basil iced nougat and preserved black olives, strawberry juice reduction*

Ou/or

Ile flottante revisitée, pêche et pistache

*"Ile flottante" peach and pistachio*

Ou/or

Tartelette praliné chocolat

*Chocolate praline tart*

\*\*\*\*\*

(\*) Ce Menu est servi dans le cadre de la demi-pension, réservée préalablement

## Menu « Enfant » à 16 €

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

Carpaccio de tomates, mousse Mozzarella

*Tomato carpaccio and Mozzarella mousse*

\*\*\*\*\*

Filet de carrelet en viennoise ou/ or Ballotine de volaille rôtie

*Plaice fillet in bread crumbs or roast chicken breast*

accompagné de tagliatelles ou de purée de pommes de terre

*served with fresh pasta or mashed potatoes*

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé aux bonbons

*Sweeties iced Vacherin*

\*\*\*\*\*

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](mailto:reception@chateau-des-ducs.com) // [www.chateau-des-ducs.com](http://www.chateau-des-ducs.com)

les Collectionneurs  
Restaurants, Hôtels, Séjours

CHARME ET  
CARACTÈRE



# Menu « Chevalier » à 60 €

## Menu à 50 € - sans le fromage -

Grillade de foie gras de canard, clafoutis aux fruits du verger à l'amande  
réduction au Banyuls blanc

*Panfried duck foie gras, clafoutis of fruits from the garden and almond, reduction of white wine from Banyuls*  
Ou/ or

Cheviche de queues de langoustine, citron lime, maïs et avocat *suppl. 7€*

*Langoustine tail tartare, lime, corn and avocado*

Ou/ or

Fraîcheur de tomate, truffe d'été et mozzarella

*Fraîcheur of tomato, summer truffle and mozzarella*

\*\*\*\*\*

Emincé de veau primeur rôti, les ris en blanquette de cèpes et bucatini

*Roast slices veal, sweetbread and cepé mushroom blanquette and bucatini*

Ou/ or

Bourride de queue de lotte à la languedocienne

*Monkfish tail cooked « à la languedocienne »*

Ou/ or

Pigeonneau du Lauragais rôti entier *suppl. 7€*

pommes fondantes en béatilles, condiments diables, jus de carcasse

*Whole roast local pigeon, potatoes and giblets, hot condiment*

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés du Pays Cathare

*Our local refined cheese board*

\*\*\*\*\*

St Honoré aux fruits rouges

*St Honoré of red fruits*

Ou/ or

Douceur végétale du verger et du jardin, huile de basilic vanillé et tapioka soufflé

*Sweetness of the orchard and the garden, basil oil with vanilla and puffed tapioka*

Ou/ or

Ile flottante revisitée, pêches et pistache

*"Ile flottante" peach and pistachio*

\*\*\*\*\*

*Prix nets*

# Menu « Carte Blanche » à 85 €

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

Carpaccio de filet de canette au poivre Timut figue et raisin 22€  
*Duck fillet carpaccio, Timut pepper fig and grapes*

\*\*\*\*\*

Chair de crabe en cannelloni de concombre 23€  
coriandre et fromage frais de la Ferme de la Prade  
*Crabmeat wrapped in cucumber, coriander and local fresh cheese*

\*\*\*\*\*

Grillade de foie gras de canard, clafoutis aux fruits du verger à l'amande 31€  
réduction au Banyuls blanc  
*Panfried duck foie gras, clafoutis of fruits from the garden and almond, reduction of white wine from Banyuls*

\*\*\*\*\*

Cheviche de queues de langoustine, citron lime, maïs et avocat 38€  
*Langoustine tail tartare, lime, corn and avocado*

\*\*\*\*\*

Fraîcheur de tomate, truffe d'été et mozzarella 31€  
*Fraîcheur of tomato, summer truffle and mozzarella*

\*\*\*\*\*

## Les poissons / Fish dishes

Dos de lieu jaune au thym citron, les légumes en aioli au jus de moules 30€  
*Pollack fillet, lemon thyme, vegetables and aioli juice*

\*\*\*\*\*

Bourride de queue de lotte à la languedocienne 39€  
*Monkfish tail cooked « à la Languedocienne »*

\*\*\*\*\*

## Les viandes / Meat Dishes

Agneau Catalan confit en chartreuse d'aubergine, piquillos et coulis de tomate 31€  
*Preserved Catalan lamb in eggplant chartreuse, piquillos and tomato juice*

\*\*\*\*\*

Emincé de veau primeur rôti, les ris en blanquette de cèpes et bucatini 43€  
*Roast slices veal, sweetbread and cepe mushroom blanquette and bucatini*

\*\*\*\*\*

Pigeonneau du Lauragais rôti entier, pommes fondantes en béatilles 45€  
condiments diables, jus de carcasse  
*Whole roast local pigeon, potatoes and giblets, hot condiment*

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages du Pays Cathare affinés 11€

*Our local refined cheese board*

## Les Desserts / Dessert

Nougat glacé au basilic et à l'olive noire confite, réduction de jus de fraises 14€  
*Basil iced nougat and preserved black olives, strawberry juice reduction*

\*\*\*\*\*

Ile flottante revisitée, pêches et pistache 14€  
*"Ile flottante" peach and pistachio*

\*\*\*\*\*

Tartelette praliné chocolat 15€  
*Chocolate praline tart*

\*\*\*\*\*

Douceur végétale du verger et du jardin, huile de basilic vanillé et tapioka soufflé 14€  
*Sweetness of the orchard and the garden, basil oil with vanilla and puffed tapioka*

\*\*\*\*\*

St Honoré aux fruits rouges 16€  
*St Honoré of red fruits*

\*\*\*\*\*

*Prix nets*