

# 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€ (\*)*

La rilette de maquereau en transparence de vin blanc

*Mackerel rilette in white wine transparency*

Ou/Or

Jaune d'œuf de poule crémeux, blanc manger au manchego et lomo Ibérique

*Creamy chicken egg yolk, manchego cheese cream and Iberian lomo*

\*\*\*\*\*

La poitrine de cochon longuement confite

mijoté et mousseline de coco de Pamiers, jus corsé

*Preserved pork belly, simmered and mousseline of white beans, full-bodied juice*

Ou/Or

Dos de merlu de ligne rôti, Fregola Sarda façon risotto au pistou d'ail des ours

caviar de courgettes

*Roasted loin of hake, Fregola Sarda risotto with pesto of wild garlic, zucchini caviar*

\*\*\*\*\*

Beignet coulant chocolat, brochette de guimauve framboise et fruits frais

*Warm chocolate beignet, raspberry marshmallow and fresh fruit*

Ou/or

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

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

Ou/or

Pain de Gênes café, crémeux arabica et mascarpone et sa glace

*Coffee sponge cake, arabica and mascarpone cream and ice cream*

\*\*\*\*\*

(\*) *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*

# Menu « Chevalier » à 60 €

## Menu à 50 € - sans le fromage -

Sphère de foie gras de canard à la praline et pamplemousse

*Duck foie gras with praline and grapefruit*

Ou/ or

Variation de haddock, Roseval et Granny Smith

*Variation of haddock, Roseval potatoe and Granny Smith*

\*\*\*\*\*

Cuissot d'agneau de lait rôti à la graine de coriandre  
mousseline de pois chiche et fèves mentholées, jus réduit  
*Roasted lamb's belly with coriander seed, chickpea mousseline and mint beans, reduced juice*

Ou/ or

Suprême de pigeonneau rôti, rillettes d'abattis  
cèleri et pois frais, jus de carcasse au safran

*Roast pigeon breast, giblets rillettes, celery and fresh peas, carcass jus with saffron*

Ou/ or

Bourride de queue de lotte à la languedocienne

*Monkfish tail cooked « à la languedocienne »*

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés du Pays Cathare

*Our local refined cheese board*

\*\*\*\*\*

Bras de gitan au citron

*Sponge cake rolled with lemon custard cream*

Ou/ or

Beignet coulant chocolat, brochette de guimauve framboise et fruits frais

*Warm chocolate beignet, raspberry marshmallow and fresh fruit*

Ou/ or

St Honoré aux fruits rouges

*St Honoré of red fruits*

\*\*\*\*\*

*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  
Fournisseurs, Restaurateurs, Logement

CHARME ET  
CARACTÈRE



# Menu « Des Ducs »

*Entrée+Plat+Fromage+Dessert à 76 €*

*Entrée+ Poisson+Viande+Fromage+Dessert à 85 €*

Cheviche de queues de langoustine, citron lime, maïs et avocat

*Langoustine tail tartare, lime, corn and avocado*

\*\*\*\*\*

Aiguillettes de St Pierre rôti, barigoule d'artichaut à la truffe Melanosporum

*Roast and sliced John Dory, artichoke barigoule with Melanosporum truffle*

Ou/ or

Quasi de veau de lait rôti et Ris en croûte d'échalote  
quelques légumes glacés au jus

*Roast veal and sweetbreads in shallot crust, some glazed vegetables in juice*

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés du Pays Cathare

*Our local refined cheese board*

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

*Desert to choose from the "à la carte"*

# Menu « Carte Blanche » à 93 €

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 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 and best products of the moment.*

---

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

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

---

Paul Guilhem et son Équipe  
souhaitent vous faire partager une " Cuisine Récréative "

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  
Fournisseurs, Restaurateurs, Régisseurs

CHARME ET  
CARACTÈRE



# Notre Sélection « à la carte »

*Our choice from the « à la carte »*

## Les entrées / Starters

La rilette de maquereau en transparence de vin blanc 21€

*Mackerel rilette in white wine transparency*

\*\*\*\*\*

Jaune d'œuf de poule crémeux, blanc manger au manchego et lomo Ibérique 21€

*Creamy chicken egg yolk, manchego cheese cream and Iberian lomo*

\*\*\*\*\*

Sphère de foie gras de canard à la praline et pamplemousse 29€

*Duck foie gras with praline and grapefruit*

\*\*\*\*\*

Variation de haddock, Roseval et Granny Smith 28€

*Variation of haddock, Roseval potatoe and Granny Smith*

\*\*\*\*\*

Cheviche de queues de langoustine, citron lime, maïs et avocat 29€

*Langoustine tail tartare, lime, corn and avocado*

\*\*\*\*\*

## Les poissons / Fish dishes

Dos de merlu de ligne rôti, Fregola Sarda façon risotto au pistou d'ail des ours 29€

*caviar de courgettes*

*Roasted loin of bake, Fregola Sarda risotto with pesto of wild garlic, zucchini caviar*

\*\*\*\*\*

Bourride de queue de lotte à la languedocienne 39€

*Monkfish tail cooked « à la Languedocienne »*

\*\*\*\*\*

Aiguillettes de St Pierre rôti, barigoule d'artichaut à la truffe Melanosporum 38€

*Roast and sliced John Dory, artichoke barigoule with Melanosporum truffle*

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  
Fournisseurs, Restaurateurs, Régisseurs

CHARME ET  
CARACTÈRE



## Les viandes / Meat Dishes

La poitrine de cochon longuement confite 28€  
mijoté et mousseline de coco de Pamiers, jus corsé  
*Preserved pork belly, simmered and mousseline of white beans, full-bodied juice*

\*\*\*\*\*

Cuissot d'agneau de lait rôti à la graine de coriandre 38€  
mousseline de pois chiche et fèves mentholées, jus réduit  
*Roasted lamb's belly with coriander seed, chickpea mousseline and mint beans, reduced juice*

\*\*\*\*\*

Suprême de pigeonneau rôti servi entier, rillettes d'abattis 43€  
cèleri et pois frais, jus de carcasse au safran  
*Roast pigeon breast, giblets rillettes, celery and fresh peas, carcass jus with saffron*

\*\*\*\*\*

Quasi de veau de lait rôti et Ris en croûte d'échalote 38€  
quelques légumes glacés au jus  
*Roast veal and sweetbreads in shallot crust, some glazed vegetables in juice*

## Notre chariot de fromages du Pays Cathare affinés 10€

*Our local refined cheese board*

## Les Desserts / Dessert

Beignet coulant chocolat, brochette de guimauve framboise et fruits frais 15€  
*Warm chocolate beignet, raspberry marshmallow and fresh fruit*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Pain de Gênes café, crémeux arabica et mascarpone et sa glace 14€  
*Coffee sponge cake, arabica and mascarpone cream and ice cream*

\*\*\*\*\*

Bras de gitan au citron 13€  
*Sponge cake rolled with lemon custard cream*

\*\*\*\*\*

St Honoré aux fruits rouges 15€  
*St Honoré of red fruits*

\*\*\*\*\*

*Prix nets*