

LA CARTE

ETE 2019
Summer 2019

LES ENTRÉES

- FLEUR DE COURGETTE FARCIE AUX GIROLLES
ET TRUFFE MELANOSPORUM** 38€
Son confit de pied de porc noir Gascon
Courgette flower stuffed with girolles and Melanosporum truffle
Gascon black pork pig's trotter confit
- FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,** 44€
Servi poêlé, artichauts poivrade,
Jeunes girolles acidulées et son jus à la verveine
Pan fried foie gras, "poivrade" artichokes
Young sour girolles with its verbena juice
- FRAICHEUR DE CRABE ET PETIT POIS GOURMAND,** 46€
Caviar royal de chez Pétroussian et sa croustille de pomme de terre
Fresh crab and gourmand green peas served with royal caviar from Petrossian and its crunchy potato

LES POISSONS

- FILET DE BARBUE AUX SENTEURS D'HYSOPE ET DE GIROLLES,** 48€
Sauce veloutée au Chenin moelleux
Fish brill fillet aromas of hysope and girolles, sweet Chenin jus
- BELLES LANGOUSTINES ROTIES, CRAQUANT DE CHOUX POINTU,** 56€
Eclat de tomates confites et son jus de carapaces
Roasted prawn, crunch cabbage candied tomato and seashell jus

LES VIANDES

- FAUX FILET MATURE** 54€
Sélectionné par notre boucher Laurent Flaujac

Jus légèrement fumé aux sarments de vignes
Sirloin beef selected by our butcher Laurent Flaujac
Slightly smoked vine branch jus

CANARD DE LA FERME DE BOUYSSOU,
Cuit sur peau croustillante, jeunes légumes racines
Jus infusé à la Livèche
Young root vegetable, juice infused with Lovage

48€

Toutes nos viandes sont d'origine Française
All our meats are produced in France

LES FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager Mr Marty à Cahors.
Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.

21€

LES DESSERTS

25€

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT MANJARI ET FRAMBOISES
Crèmeux praliné parfumé au thé vert
Crunchy Manjari chocolate et raspberry ,creamy praliné flavoured with green tea

LA PECHE D'OCCITANIE
Servie craquante, cuisiné à la sauge et son sorbet fromage blanc
Crunchy and cooked peach with sage with cottage cheese sorbet

SOUFFLÉ AU FRUIT DE LA PASSION, UN CLASSIQUE DE NOTRE CHEF PATISSIER
Et son sorbet fruits exotiques
Passion fruit souffle and exotic fruits sorbet

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

MENU DU CHATEAU

Prix nets / par personne :

4 Plats : 89 €

Vins en accord : 56 €

GROS ESCARGOTS DE CHEZ CYRIL DEGLACES A L'ANIS

Crapiaux à la purée de petits pois et son coulis d'ortie

Cyrial' snails, deglazed with anise liquor, crapiaux with mashed peas and nettle coulis.

FILLET DE BARBUE AUX SENTEURS D'HYSOPE ET DE GIROLLES

Sauce veloutée au Chenin moelleux

Fish brill fillet aromas of hysope and girolles, sweet Chenin jus.

NOISETTE DE PORC NOIR GASCON DU GAEC PIERRE ET TERRE

Marmelade de cerises à la fleur de sauge, jus parfumé au mélilot

Black pork from Gaec Pierre and Terre, sherry marmalade with sage flower, melilot jus

LE CHARIOT DE FROMAGES

Régionaux et d'ailleurs affinés par notre Maître fromager

Mr. Marty à Cahors

Local and other regions cheeses selection from Mr. Marty, Cahors.

OU/OR

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT MANJARI ET FRAMBOISES

Crèmeux praliné parfumé au thé vert

Crunchy Manjari chocolate et raspberry ,creamy praliné flavoured with green tea

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

OPUSCULE DE JUILLET

Prix nets / par personne : **145 €**

FLEUR DE COURGETTE FARCIE AUX GIROLLES ET TRUFFE MELANOSPORUM

Son confit de pied de porc noir Gascon

Courgette flower stuffed with girolles and Melanosporum truffle

Gascon black pork pig's trotter confit

FRAICHEUR DE CRABE ET PETIT POIS GOURMAND,

Caviar royal de chez Pétrossian et sa croustille de pomme de terre

Fresh crab and gourmand green peas

served with royal caviar from Patrossian and its crunchy potato

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU BOUYSSOU,

Servi poêlé, artichauts poivrade,

Jeunes girolles acidulées et son jus à la verveine

Pan fried foie gras, "poivrade" artichokes

Young sour girolles with its verbena juice

BELLES LANGOUSTINES ROTIES, CRAQUANT DE CHOUX POINTU

Eclat de tomates confites et son jus de carapaces

Roasted prawn, crunched cabbage,

Candied tomato and shell jus

NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE

Façon grenobloise

Roasted sweetbread grenobloise "style"

GOURMANDISE DE FRAISE DES BOIS

Glace au lait

Sweet wild strawberry

Milk icecream

LA PECHE D'OCCITANIE

Servie craquante, cuisiné à la sauge et son sorbet fromage blanc

Crunchy and cooked peach with sage with cottage cheese sorbet

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à la réception.

Thank you to advise us for all your food allergies, the Chef will adapt your menu in consequence

The list of allergens present in our dishes is available at the reception

VINS EN ACCORD

Menu Primeur

Prix nets 85€ / par personne en supplément

~

Tursan, Michel Guérard, Baron de Bachen

2014

Côtes du Lot, Château de Mercuès, Chenin Blanc

2015

Cahors, Château de Haute-Serre, Grand Vin Seigneur

1986

Alsace, Clos de la Faille, Pinot Noir

2015

Cahors, Icône Wow

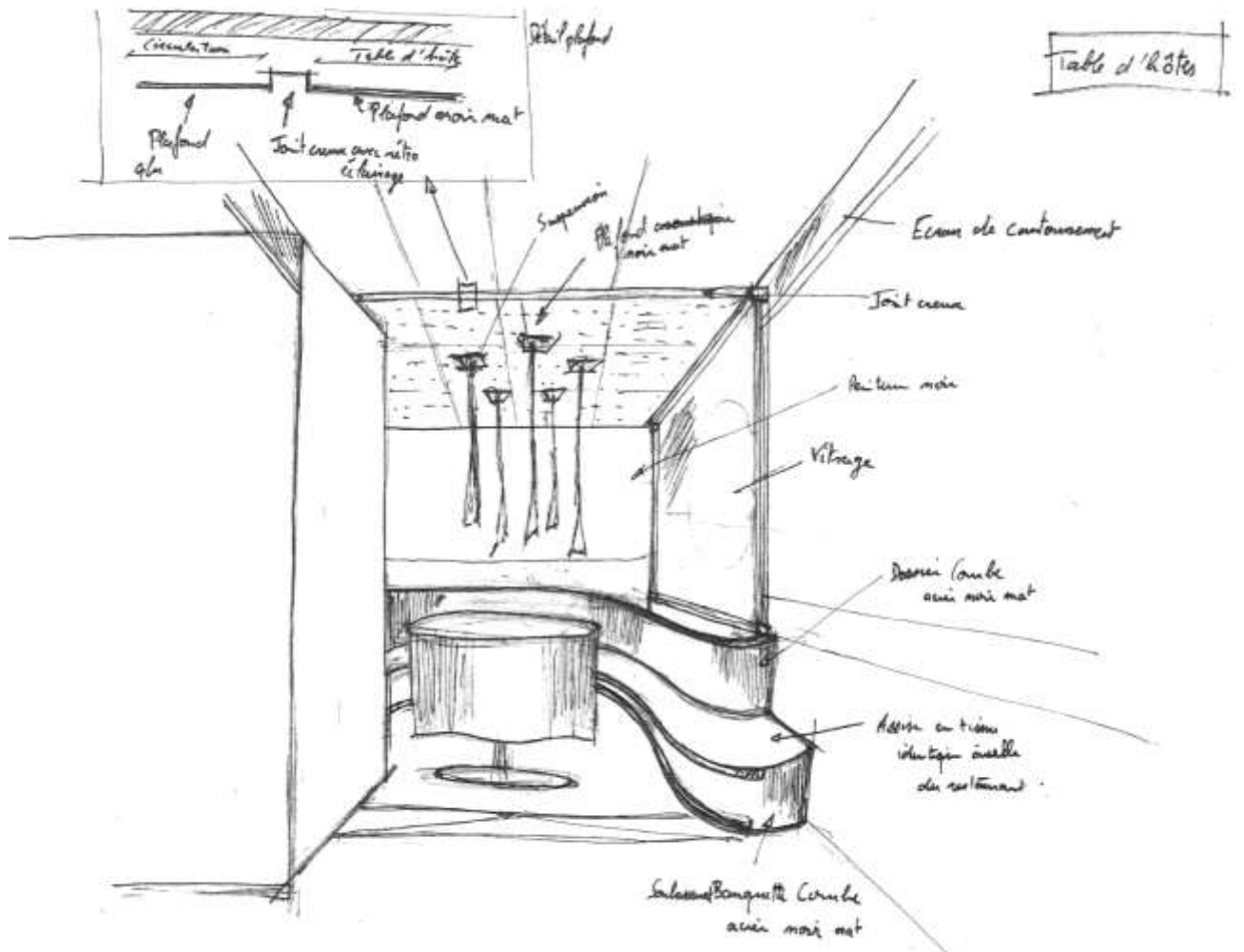
2010

Rogomme, Château Chambert

NM

~

Vivez une expérience unique à la table du Chef,
mangez en cuisine un menu sur mesure.



MENU DE LA TABLE DU CHEF

Prix nets / par personne : 200 €

Vins en accord : 110 €

LISTE DES PRODUCTEURS

- **La Crèmerie Marty**
Halle de Cahors
- **La Rosée**
Fruits et légumes, Prayssac
- **Les Escargots de Cyril**
Gourdon
- **Le Gouffre du Blagour**
Truites, Souillac
- **Le Gaec Pierres et Terres**
Le Porc Noir Gascon et l'agneau rouge du Roussillon
« à partir de Fin Juillet », Cajarc
- **Boucherie Laurent Flaujac**
Sélection de bœuf, Halle de Cahors
- **La Ferme du Bouyssou « Maison Martegoutte »**
Foie gras de canard, Gourdon
- **Sylvie, La Ferme de Quivie**
Herbes, fleurs et jeunes pousses, Varennes
- **Laurent Cadet**
Safran, Puy l'Evêque
- **Valrhona**
Chocolat d'origine, Tain L'Hermitage
- **Jean Luc Carrieres**
Jus de pomme et jus de raisin, Montcuq
- **Oliveraie du Quercy Blanc**
Huile d'olive made in Lot, Saint Matre
- **Caramel et Confiture**
Confiture, Montcuq



CHATEAU DE MERCUÈS



RELAIS &
CHATEAUX



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE