

Carte des Sources de l'Ouyse

Les Entrées

- Escalope de foie de canard poêlée, asperges vertes et blanches* 27 €
Sauce barbecue et mique grillée
- Saint Jacques poêlées, purée de cerfeuil Tubéreux endives, caramélisées* 24 €
et jus de clémentines au beurre demi sel
- Cuisses de grenouilles en jambonnettes cuites meunière, pétales d'ail et* 38 €
mousseline de cressonnette aux herbes sauvages de l'Ouyse



Les Plats

- Filet de sole de l'Atlantique, crème « champi-cèpes »* 42 €
sauce aux herbes de l'Ouyse
- Pomme de ris de veau « criski fondant » servie sur un lit d'épinards,* 38 €
Sauce crème aux morilles
- Carré d'agneau fermier du Quercy rôti au thym et à l'ail* 36 €
Estouffade de légumes de printemps et jus de déglacage

Toutes nos viandes sont d'origine Française



Spécialités Daniel & Stéphane Chambon

- Pied de porc truffé, crème de pommes de terre* 48 €
- Foie de canard Bonne Maman - pour 2 personnes (15 minutes de préparation)* 58 €
- Queues de langoustines rôties, pommes de terre écrasées à la fourchette* 72 €
emincé de truffes mélangées, jus de déglacage
- Pomme de terre Charlotte en habit noir de truffes (40 minutes de préparation)* 110 €

Prix Nets

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Un plat, un dessert,

18 €

Les Fromages

Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et noix 14 €

Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et truffes 20 €



Les Desserts

Crème légère de yaourt au yuzu, biscuit basilic, glace shiso, concombre confits 16 €

Sphère chocolat, crémeux framboises, biscuit streusel et gelée citronnelle, sauce chocolat caraïbe 16€

Mille feuille caramélisé au chocolat et crème légère à la vanille 16 €

Vacherin glacé, sorbet coco mangue, gelée passion, ananas caramélisé chantilly au poivre de Sichuan 16 €

Menu Belcastel

92 €

Pour tous les convives de la même table

Oeuf bio en longue cuisson, bouillon de poule truffé



Grosse Asperge blanche du pays farcie aux morilles,
Sauce crème truffée



Crevette Carabineros à la plancha, Mijoté de légumes,
Jus de tête de crustacé au corail



Noisette d'agneau aux herbes printanières artichauts violets en barigoule



Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et truffes



Choix de desserts

Prix Nets

Menu des Moulins

60 €

*Saint Jacques poêlées, purée de cerfeuil Tubéreux endives caramélisées
et jus de clémentines au beurre demi sel*

ou

*Duo d'asperges vertes et blanches rôties au beurre moussoux, crème légère infusée au lard,
oeufs de caille et copeaux de paletta Iberica*



Filet de bar à la plancha, viennois de tandoori

Estouffade de légumes et un bon jus de viande

ou

*Carré de porcelet cuit tout doucement, crème de carottes des sables,
oignons nouveaux caramélisés, un bon jus au vinaigre de Xérès*



Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et noix

ou

Choix de desserts

Menu du Vieux Pont

Servi uniquement le midi sauf Dimanche et jours fériés

40 €

Grosses asperges blanches de Frederic David

Sauce mousseline aux graines de moutarde



Blanc de volaille poché et roti, contisé au beurre d'estragon

Estouffade de légumes, un bon jus



Choix de desserts

Prix Nets