

Carte des Sources de l'Ouyse

Les Entrées

<i>Assiette de friture de truitelles du Moulin de Carloux (pour votre apéritif ou en entrée)</i>		20 €
<i>Grand carpaccio de canard, vinaigrette à l'huile de noix, râpée de truffes de la Saint Jean, sauce du grand père Maury</i>		24 €
<i>Cuisses de grenouilles en jambonnettes cuites meunière, pétales d'ail et mousseline de cressonnette aux herbes sauvages de l'Ouyse</i>		38 €
<i>Homard bleu vivement sauté, mijotée de légumes, champignons du pays et un bon jus mousseux de tomates au safran du Quercy</i>	Demi	38 €
	Entier	55 €



Les Plats

<i>Filet de sole de l'Atlantique, crème « champi-cèpes » sauce aux herbes de l'Ouyse</i>		42 €
<i>Pomme de ris de veau « crisper fondant » servie sur un lit d'épinards, Sauce crème aux girolles</i>		38 €
<i>Noisette d'agneau en habit vert, artichauts violets en barigoule, champignons d'ici et d'ailleurs, ail confit</i>		38 €
<i>Contre filet de boeuf « Or Rouge Limousine » cuit à la plancha, sauce vin rouge Crème de pommes de terre (300gr)</i>		42€

Toutes nos viandes sont d'origine Française



Spécialités Daniel & Stéphane Chambon

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

Prix Nets

Les Fromages

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

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

Plateau de fromages 18 €



Les Desserts

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

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

Tapioca au lait de coco et fruits rouges, sorbet coco 16 €

Vacherin glacé, sorbet fromage blanc et fraise. gelée de gingembre,
chantilly au poivre de Sichuan 16 €

Menu Belcastel

92 €

Pour tous les convives de la même table

*Carpaccio de canard, vinaigrette à l'huile de noix,
râpée de truffes de la Saint Jean, sauce du grand père Maury*



*Escalope de foie de canard poêlée à la rhubarbe, chutney de fraises,
Poivre de Sarawak, sauce porto et mique grillée*



*Grosses crevettes à la plancha, Mijoté de légumes,
Jus de têtes de crustacés au corail*



*Pigeonneau rôti et mousseline de petits pois,
fricassée de champignons du pays
les abats sur pain grillé*



Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et truffes



Choix de desserts

Prix Nets

Menu des Moulins

60 €

Salade de haricots verts de chez Raymond, dés de tomates, girolles à la grecque, légumes du jardin et foie gras de canard au naturel

ou

*Fleur de courgette au crabe parfumée aux herbes de l'Ouyssse,
Poulpe rôti, ventrèche de thon et eau de tomate au safran au Quercy*



*Filet de lieu de ligne cuit à la plancha, viennois de tandoori
Estouffade de légumes en barigoule et un bon jus de volaille*

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

Prix Nets

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Un plat, un dessert,

18 €

Prix Nets

Menu du Vieux Pont

Servi uniquement le midi sauf Dimanche et jours fériés

40 €

*Terrine de foie de canard au naturel,
.chutney de fraises et rhubarbe confite, mique grillée*



*Blanc de volaille poché et roti, contisé au beurre d'estragon
Estouffade de légumes, un bon jus*



Choix de desserts

Prix Nets

Pour le midi

La salade gourmande

Jambon, terrine de foie gras, anguille fumée, girolles du pays, tomate mozzarella et tous les légumes du jardin

25 €