

# 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>		<b>20 €</b>
<i>Les trois raviolis, (escargots, langoustine, et foie gras), bouillon léger de crustacés au gingembre et aux herbes</i>		<b>28 €</b>
<i>Cuisses de grenouilles en jambonnettes cuites meunière, pétales d'ail et mousseline de cressonnette aux herbes sauvages de l'Ouyse</i>		<b>38 €</b>
<i>Homard bleu vivement sauté, mijotée de légumes, champignons du pays et un bon jus mousseux de tomates au safran du Quercy</i>	Demi	<b>38 €</b>
	Entier	<b>55 €</b>



## Les Plats

<i>Filet de sole de l'Atlantique, crème « champi-cèpes » sauce aux herbes de l'Ouyse</i>	<b>42 €</b>
<i>Pomme de ris de veau « criski fondant » servie sur un lit d'épinards, Sauce crème aux girolles</i>	<b>38 €</b>
<i>Pigeon ramier en deux cuissons : les filets rôtis et les cuisses en salmis. risotto de châtaignes</i>	<b>36 €</b>
<i>Contre filet de boeuf « Or Rouge Limousine » cuit à la plancha, sauce vin rouge Crème de pommes de terre (300gr)</i>	<b>42€</b>

Toutes nos viandes sont d'origine Française



## Spécialités Daniel & Stéphane Chambon

<i>Pied de porc truffé, crème de pommes de terre</i>	<b>48€</b>
<i>Lièvre à la royale, risotto de châtaignes</i>	<b>64€</b>
<i>Foie de canard Bonne Maman -pour 2 personnes (15 minutes de préparation)</i>	<b>58 €</b>
<i>Queues de langoustines rôties, pommes de terre écrasées à la fourchette emincé de truffes mélando, jus de déglacage</i>	<b>72 €</b>
<i>Pomme de terre Charlotte en habit noir de truffes (40 minutes de préparation)</i>	<b>110 €</b>

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 €



## Les Desserts

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

Chapeau du vendangeur, mousse chocolat blanc aux grillotines 16€

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

Tarte moelleuse à la châtaigne, suprêmes d'orange caramélisés,  
glace pop corn 16 €

## Menu Belcastel

92 €

Pour tous les convives de la même table

Carpaccio de canard, vinaigrette à l'huile de noix,  
sauce du grand père Maury



Escalope de foie de canard poêlée aux coings.  
Poivre de Sarawak, sauce porto et mique grillée



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



Râble de lièvre sauce grand veneur, les 4 purées  
(Céleri, betterave, pomme de terre, châtaigne) et fricassée de girolles



Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et truffes



Choix de desserts

Prix Nets

## Menu des Moulins

60 €

*Boudin de lièvre au potiron et au foie gras, vinaigrette à l'huile de noix et betterave*

*ou*

*Méli Melo de Saint Jacques poêlées, ormeau et huitre pochée  
perles de légumes, champignons d'ici et d'ailleurs. un bon jus mousseux*



*Filet de rouget piqué de thym, piperade aux olives noires  
et artichauts violet jus de barigoule*

*ou*

*Col vert, le filet rôti et la cuisse en salmis  
purée de panais, légumes racine et coing confit*



*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 €**

*Terrine de foie de canard au naturel,  
. gelée de pommes. mique grillée*



*Tarret de veau braisé,  
purée de panais, légumes racine et coing confit*



*Choix de desserts*

## Menu Enfant

*Jusqu'à 10 ans*

**Un plat, un dessert,**

**18 €**

**Prix Nets**