

# Menu Carte des Sources de l'Ouyse

65 € pour une entrée, un plat et un dessert

## Les Entrées

23 €

*Terrine de cèpes à l'ail et au persil plat, velouté de champignons*

*Foie gras de canard, bouillon de volaille au parfum de champignon et gingembre.  
pak choy et chayottes*

*Duo d'asperges vertes et blanches rôties au beurre moussoux,  
oeufs de caille panés à la chapelure de mique et copeaux de paletta Iberica*



## Les Plats

27 €

*Merlan de ligne à la plancha, mousseline d'artichaut  
un bon jus de barigoule*

*Selle d'agneau fermière du Quercy, rôtie au thym et à l'ail.  
pommes grenaille et légumes printaniers un bon jus de déglacage*

*Râble de Lapin cuit tout doucement, jeunes carottes fondantes.  
sauce façon charcutière, crème de pommes de terre*

Toutes nos viandes sont d'origine Française



## Les Desserts

15 €

*Mille feuille caramélisé au chocolat et crème légère à la vanille*

*Sphère, crémeux caramel, pommes et poires confites biscuit streusel  
et sauce chocolat chaud caräibe*

*Tarte citron Kalamansi, feuillantine praliné, gelée limoncello et sorbet basilic*

*Finger vanille Bourbon cacahuète, mousse Jivara  
crème café blanc*

Prix Nets

## Spécialités Daniel & Stéphane Chambon

<i>Pied de porc truffé, crème de pommes de terre</i>	<b>48 €</b>
<i>Pomme de ris de veau « criski fondant » servie sur un lit d'épinards, sauce crème aux morilles</i>	<b>45 €</b>
<i>Foie de canard Bonne Maman – pour 2 personnes (15 minutes de préparation)</i>	<b>65 €</b>
<i>Queues de langoustines rôties, pommes de terre écrasées à la fourchette émincé de truffes mélangé, jus de déglacage</i>	<b>78 €</b>

## Les Fromages

<i>Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et noix</i>	<b>14 €</b>
<i>Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et truffes</i>	<b>20 €</b>

**Prix Nets**

## Menu Enfant

*Jusqu'à 10 ans*

Un plat, un dessert,

**18 €**

## Menu Belcastel

95 €

Pour tous les convives de la même table

*oeuf bio en longue cuisson, étuvée de légumes printaniers  
crème légère de cosses de petits pois*



*Grosse asperge blanche de la famille David, farcie aux morilles,  
sauce crème au parfum de truffe*



*Filet de Truite du moulin de Caoulet  
coulis de cresson de fontaine, sauce beurre noisette*



*Selle d'agneau fermière du Quercy, rôtie au thym. pesto à l'ail des ours,  
artichauts violets en barigoule, champignons d'ici et d'ailleurs, un bon jus infusé aux aromates*



*Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et truffes*



*Choix de desserts*

## Menu du Vieux Pont

Servi uniquement le midi sauf Dimanche et jours férié

40 €

*Duo d'asperges vertes et blanches de chez Frédéric David saumon fumé,  
yaourt de chèvre aux herbes de l'Ousse*



*Cote de porc d'Aveyron, «bleu blanc coeur »  
Oignons confits crème de pommes de terre*



*Choix de desserts*

**Prix Nets**