

Carte des Sources de l'Ouyse

Les Entrées

<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 Entier	38 € 58 €



Les Plats

<i>Pavé de rumsteak mûré « Or Rouge » cuit à la plancha échalotes confites et moelle, macaronis dorés au parmesan, sauce vin rouge</i>		34 €
<i>Pomme de ris de veau « crispy fondant » servie sur un lit d'épinards, Sauce crème aux girolles</i>		40 €
<i>Noisette d'agneau rôtie en habit vert, pesto à l'ail des ours, artichauts violets en barigoule girolles du pays, un bon jus infusé aux aromates</i>		38€

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 mélangé, jus de déglacage</i>		72 €
<i>Pomme de terre Charlotte en habit noir de truffes (40 minutes de préparation)</i>		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

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

Sphère chocolat aux fruits rouges, streusel amande et gelée citronnelle, sauce chocolat caraïbe 16€

Crème légère de yaourt au yuzu, biscuit basilic, glace shiso, melon et concombre confit 16 €

Marmelade à la rhubarbe, crémeux fraise tuile opaline et sorbet fromage blanc 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, Mijotée de légumes.

Jus de têtes de crustacés au corail



Pigeonneau rôti, mousseline de petits pois, fricassée de girolles 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 €

*Cassolette d'escargots aux fèves, petits pois et perles de légumes,
crème légère infusée au lard paysan, disque de pain de mie toasté*

ou

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



*Dos de cabillaud en demi-sel, condiments
mousseline de petit pois, poireaux crayons et émulsion de petit lait*

ou

*Filet de canette rôti aux épices, tronçons de rhubarbe confite,
jeunes carottes acidulées*



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,
.chutney de fraises et rhubarbe confite, mique grillée*



Cote de porc d'Aveyron, «bleu blanc coeur »

Oignons confits et crème de pommes de terre



Choix de desserts

Prix Nets