

Carte des Sources de l'Ouyse

Assiette de friture de truitelles du Moulin de Carloux
(pour votre apéritif ou en entrée) **20 €**

Les Entrées

Grand carpaccio de canard, vinaigrette à l'huile de noix,
râpée de truffes de la Saint Jean, sauce du grand père Maury **24 €**

Fricassée d'écrevisses à la tomate, ail et persil plat **34 €**
Entrée
Plat **44 €**

Cuisses de grenouilles en jambonnettes cuites meunière, pétales d'ail et
mousseline de cressonnette aux herbes sauvages de l'Ouyse **38 €**

Homard bleu vivement sauté, mijotée de légumes, champignons du pays
et un bon jus mousseux de tomates au safran du Quercy **38 €**
Demi
Entier **55 €**



Les Plats

Filet de sole de l'Atlantique, crème « champi-cèpes »
sauce aux herbes de l'Ouyse **42 €**

Pomme de ris de veau « crisper fondant » servie sur un lit d'épinards,
Sauce crème aux girolles **38 €**

Noisette d'agneau en habit vert, artichauts violets en barigoule,
champignons d'ici et d'ailleurs, ail confit **38 €**

Contre filet de boeuf « Or Rouge Limousine » cuit à la plancha, sauce vin rouge
Crème de pommes de terre (300gr) **42€**

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
emincé de truffes mélando, jus de déglacage **72 €**

Pomme de terre Charlotte en habit noir de truffes (40 minutes de préparation) **110 €**

Prix Nets

Les Fromages

<i>Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et noix</i>	14 €
<i>Cocotte de Rocamadour de chez Chambon au mascarpone et truffes</i>	20 €
<i>Plateau de fromages</i>	18 €



Les Desserts

<i>Crème légère de yaourt au yuzu, biscuit basilic, glace shiso, Melon et concombre confits</i>	16 €
<i>Sphère chocolat, crémeux framboises, biscuit streusel et gelée citronnelle, sauce chocolat caraïbe</i>	16€
<i>Tapioca au lait de coco et fruits rouges, sorbet coco</i>	16 €
<i>Vacherin glacé, sorbet fromage blanc et fraise. gelée de gingembre. chantilly au poivre de Sichuan</i>	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'Ouyse,
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 €