

Carte des Sources de l'Ouyssse

Les Entrées

<i>Les trois raviolis, (escargots, langoustine, et foie gras), bouillon léger de crustacés au gingembre et aux herbes</i>	28 €
<i>Cuisses de grenouilles en jambonnettes cuites meunière, pétales d'ail et mousseline de cressonnette aux herbes sauvages de l'Ouyssse</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 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 « crisper 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>Lièvre à la royale, risotto de châtaignes</i>	64 €
<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 €



Les Desserts

Tarte citron kalamansi, feuillantine praliné, gelée limoncello et sorbet basilic 16 €

Sphère chocolat, crémeux caramel, streusel amande, 16€
pommes flambées au Calvados, glace vanille sauce chocolat caraïbe

Coque meringuée façon Mont Blanc, sorbet cassis et chantilly vanille 16 €

Finger vanille Bourbon, mousse Jivara chantilly café blanc 16 €

Menu Belcastel

92 €

Pour tous les convives de la même table

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



Escalope de foie de canard poêlée, haricots verts, chutney de tomates,
Poivre de Sarawak, sauce porto et mique grillée



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



Dos de cerf lardé, sauce poivrade, légumes racines et coing confit



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,
légumes du jardin et foie gras de canard au naturel*

ou

*Coquilles Saint Jacques poêlées aux noix du Périgord, risotto de châtaigne aux algues,
jus mousseux de barbes aux herbes*



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

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



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



Choix de desserts

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Un plat, un dessert,

18 €

Prix Nets