

# Carte des Sources de l'Ouyse

*Assiette de friture de la rivière  
(pour votre apéritif, ou en entrée)* **20€**

## Les Entrées

*Risotto d'artichauts violets à la truffe et au lard paysan* **41 €**

*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, perles de légumes, champignons du pays et un bon jus mousseux de tomates au safran du Quercy* Demi **38 €**  
Entier **55 €**



## Les Plats

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

*Contre filet de boeuf de Galice cuit à la plancha, sauce vin rouge,  
Crème de pommes de terre (300gr)* **52 €**

*Pomme de ris de veau « criski fondant » servie sur un lit d'épinards,  
girolles du pays, un bon jus de cuisson* **38 €**

*Pigeon ramier en deux cuissons : les filets rôtis et les cuisses en salmis  
risotto de châtaignes* **34 €**

Toutes nos viandes sont d'origine Française



## Spécialités Daniel & Stéphane Chambon

*Pied de porc truffé, crème de pommes de terre* **42€**

*Lièvre à la royale, risotto de châtaignes* **64€**

*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 mélangé, jus de déglacage* **72 €**

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

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

Sphère chocolat, crémeux caramel, streusel amande, pommes et coings confits sauce chocolat caraïbe 16 €

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

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

Vacherin glacé, sorbet fromage blanc et fraises, chantilly au poivre de Sichuan 16 €

## Menu Belcastel

92 €

Pour tous les convives de la même table

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



Escalope de foie de canard poêlée, aux coings poivre de Sarawak, sauce barbecue et mique grillée



Grosses crevettes Carabineros rôties à la plancha, caviar d'aubergine fumé eau de tomate au safran du Quercy



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 €

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

*ou*

*Méli Melo de Saint Jacques poêlée, ormeau et huitre pochée  
perles de légumes, champignons du pays, un bon jus mousseux*



*Filet de maigre de ligne, Viennois aux herbes de l'Ouyse  
Estouffades de légumes, 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,  
chutney de pommes au citron vert et au gingembre, mique grillée*



*Risotto de ris d'agneau aux légumes*



*Choix de desserts*

## Menu Enfant

*Jusqu'à 10 ans*

**Un plat, un dessert,**

**18 €**

**Prix Nets**