



LE GRAND MENU DU CHÂTEAU

ou la "Petite Folie" du Chef

Menu Surprise
composé pour l'ensemble de la table,
en fonction du Marché

Les Patiences Exquises à Partager



une succession de
4 Mets Gourmands
inspirés par
les promenades alentour



les Fromages de nos Alpagnes
(suppl. 15 €)



un Dessert Délicat



les Gourmandises

69 €

pour parfaire ce joyeux repas,
nous vous proposons de l'agrémenter
d'un accord Mets & Vins

3 verres de Beaux Vins de France

30 €



**RELAIS &
CHATEAUX**



LA CARTE

Promenons-nous dans les Bois ...
Retour d'une Cueillette Sauvage, Infusion des Forêts

Les Escargots ont Mangé les Salades !
Petits Gris, Laitue Grillée & Haricots

Fricassée de Printemps, Rafraichie aux Feuilles d'Agrumes
Féveroles, "Blancs" du Lauraguais, Cédrat & Bergamote d'Eus



Le Cochon Fermier "Can Mathilde" à la Braise
Premières Courgettes, Curry Vert à la Coriandre

La Brebis et le Brocolis
Gnocchis de Lait de Brebis "Ripollesa", Brocolis Grillés & Tabouleh

La Truite, Laquée, Fumée, Racines des Pyrénées
Panais Sauvage Rôti & Bardane



les Fromages de nos Alpagnes
(suppl. 15 € - ou 8 € en remplacement du Dessert)



Le Baba Enivré de Fraises
Fraises de Mosset Confites, Crème Glacée à la Fleur de Sureau

"The Carrot Cake" à Notre Manière
Pollen, Paquerettes & Safran

Seigle & Caramel
Crème Glacée au Levain & Seigle de Cardagne, Caramel de Pommes

Choisissez une entrée, un plat et un dessert : 49 €

Pour les appétits d'oiseaux,

il est possible d'opter pour une entrée (19 €), un plat (27 €) ou un dessert (15 €)



**RELAIS &
CHATEAUX**