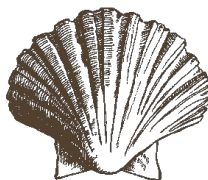


# BERGERIE DU CHÂTEAU

Préparez-vous à découvrir le terroir lotois sous un angle à la fois simple et raffiné. La sélection de produit est d'origine locale dès que possible. Les vins du Quercy, de Glanes et les Cahors sont à l'honneur.

Nous sommes ravis d'adapter nos plats en fonction de vos choix et contraintes alimentaires sur simple demande. Un récapitulatif des allergènes est disponible à la fin de ce menu.

Nous vous souhaitons un excellent appétit...



## Les Épicuriens

### Gourmandises de la Châtelaine

Mini Éclair à la Ganache de Foie Gras,  
Carpaccio de Magret de Canard à l'Huile de Noix,  
Samosa de Gésiers de Canard confit aux Cèpes  
Terrine Campagnarde, Jambon du Pays<sup>1-7-8</sup>

\*\*\*

### Délices du Berger

Mini éclair à la mousse de Roquefort,  
Aumônière de Cabécou au miel,  
Brebis de l'Aveyron, Cantal entre-deux  
Saint-Nectaire Laitier<sup>1-7-8</sup>

\*\*\*

### Duo

Terrine Campagnarde, Jambon du Pays,  
Samosa de Gésiers de Canard confit aux Cèpes  
Cantal, Brebis de l'Aveyron<sup>1-7-8</sup>

\*\*\*

**Servi sur planche, accompagné de son verre de vin du Quercy**

**22.00**

**Supplément Glace à la prune de Souillac ou sorbet au Melon**

**5.00**

Viandes D'origine française et UE

*Prix net en euros, Service Compris*

## Les Menus

### Menu du Jour

#### Les midis du mardi au vendredi

Entrée, Plat, Dessert

Proposition du jour

**19.00**

\* \* \*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Proposition du jour

**15.00**

### Menu des Jeunes Gastronomes

(jusqu'à 12 ans)

Entrée, Plat, Glace

Proposition du jour

**12.00**

## Menu du Moment

*Au choix parmi les éléments de la carte :*

Entrée, Plat, Fromage, Dessert **45.00**

**\*\*\***

Entrée, Plat, Dessert **39.00**

**\*\*\***

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **30.00**

*Supplément pour le filet de bœuf ou le soufflé Grand Marnier*

**5.00**

# La Carte

## Entrées

Foie Gras de Canard Mi-cuit  
enrobé de Graines de Courges et Pistaches<sup>-8-</sup>

\*\*\*

Truite Fumée, Pomme Rösti,  
Œuf Coulant, Compotée de Poivron, Sauce d'Ail Noir<sup>3-4</sup>

\*\*\*

Carpaccio de Magret de Canard,  
Huile de Noix, sel de Guérande<sup>-8-</sup>

**19.00**

*Viandes D'origine française et UE*

*Prix net en euros, Service Compris*

# La Carte

## Viandes et Poissons

Filet de Bœuf poêlé, <sup>-1-</sup>

Aux Champignons des Bois Légumes de saison

**27.00**

\*\*\*

Filet mignon de Porc en Croûte d'Épices, jus Corsé,

Légumes du Moment <sup>-1-</sup>

\*\*\*

Joue de Bœuf Confit,

Sauce au Vin du Quercy

\*\*\*

Poisson du jour aux petits légumes, Morilles,

Pommes de terres rôties

au Romarin <sup>-4-</sup>

**22.00**

Viandes D'origine française et UE

*Prix net en euros, Service Compris*

# La Carte

## Desserts

Duo de Fromages <sup>-7-</sup>

\*\*\*

Tourbillon de Fruits Rouges <sup>1-3-5-7</sup>

\*\*\*

Pavlova Mangue et Framboises <sup>1-3-5-7</sup>

\*\*\*

Pastis aux Pommes <sup>1-3-5-7</sup>

\*\*\*

Trilogie de glaces <sup>-7-</sup>

\*\*\*

Soufflé Grand Marnier <sup>-3-</sup>(suppl. **5.00**)

**12.00**

# Vins de la Région

## Rosés

Coteaux de Quercy AOC

Coteaux de Glanes IGP

Côtes du Lot IGP

## Blancs

Coteaux de Glanes IGP

Côtes du Lot IGP

## Rouges

Coteaux de Glanes IGP

Coteaux de Quercy IGP

75CL	<b>25.00</b>
37.5cl	<b>14.00</b>

## Cahors

Château Pineraie Cuvé Authentique	75cl	<b>45.00</b>
Château Pineraie	75cl	<b>33.00</b>
	50cl	<b>22.00</b>
	37.5cl	<b>16.00</b>
Lacapelle-Cabanac	75cl	<b>29.00</b>
	50cl	<b>22.00</b>

*En fonction des arrivages, les millésimes sont de 2016 à 2024*

*Prix net en euros, Service Compris*



## **Autres boissons**

### **Verre de vin de la Région**

Rosé, Blanc ou Rouge

### **Bières artisanales**

Blonde, Brune ou Blanche

### **Sodas artisanaux**

Limonade, Cola, Cola sans sucre, Tonic, Fresh tea ou Kombucha

### **Jus de fruits**

Orange, Abricot ou Ananas

### **Eaux**

Perrier

Eau minérale 1L

Eau Pétillante 1L

**4.90**

## Liste des allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachide
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques