



CHÂTEAU LES CARRASSES



MENU

Entrées | Starters

- Mulet noir, algues, melon jaune, soja **13**
Black mullet, seaweed, yellow melon, soy sauce
- Poulpe de roche, guacamole, pavot, huile de sesame **15**
Rock octopus, guacamole, poppy seeds, sesame oil
- Veau carpaccio, mousseline artichauts, pignons **13**
Veal carpaccio, artichoke, pine nuts
- Bœuf, foie gras de canard, pousse de salade **15**
Beef, duck foie gras, pea shoots
- Velouté d'asperges, asperges rôties, romaines et parmesan **13**
Chilled asparagus velouté, roasted asparagus, romaine leaves, parmesan



Poissons | Fish

- Ecrevisse, asperges, morilles, gnocchis, bouillon moussoux **28**
Crayfish, asparagus, morels, gnocchi, crayfish emulsion
- Dorade, légumes de printemps, citronnelle, gingembre **25**
Sea bream, spring vegetables, citronella, ginger
- Risotto, petit pois, asperges, morilles fraîches **25**
Risotto, peas, asparagus, fresh morels



Viande | Meat

- Hamburger, bœuf, oignons, cantal, bacon, tomates **20**
Beef hamburger, onions, cantal, bacon, tomatoes
- Côte de boeuf 1.3kg pour 2 personnes, frites maison, verdure, sauce vin **69**
Beef rib 1.3kg for 2 people, house fries, salad, red wine sauce
- Pintade, légumes, champignons, jus corsé **26**
Guinea fowl, vegetables, mushrooms, jus
- Epaule d'agneau confite, aubergine, tomate, ail, romarin **26**
Slow cooked lamb shoulder, aubergine, tomato, garlic, rosemary



CHÂTEAU LES CARRASSES



Fromage | Cheese

Sélection vache, brebis, chèvre **12**
Selection of farmhouse cheeses



Desserts | Desserts

Fraises, mascarpone pistaché, menthe, passion **10**
Strawberries, pistachio mascarpone, mint, passion fruit

Rhubarbe, confiture, petit suisse **10**
Rhubarb, jam, Petit Suisse

Fraises, chocolat blanc, yaourt, glace coco **10**
Strawberries, white chocolate, yoghurt, coconut icecream

Pain perdu, glace caramel, sirop, ananas, piment d'Espelette **10**
Pain perdu, caramel icecream, syrup, pineapple, Espelette hot pepper



Enfants | Children

Filet de volaille, frites maison (ou légumes), glace en dessert **12**
Grilled chicken breast served with French fries (or vegetables), ice cream

Poisson du jour, frites maison (ou légumes), glace en dessert **12**
Fish of the day served with French fries (or vegetables), ice cream

Cheeseburger, frites maison (ou légumes), glace en dessert **12**
Cheeseburger, home-made fries (or vegetables), ice cream

Le pain est cuit chaque matin dans la cuisine du château.
Les herbes sont cueillies dans notre jardin. Nos confitures de fruits et nos confitures de vin du Château
sont réalisées par nos Chefs, Valère Diochet.

Our bread is baked fresh in our kitchen every morning.
All our herbs are freshly picked from the garden at Les Carrasses. Our jams and
marmalades are homemade by our Chefs, Valère Diochet.