



CHÂTEAU LES CARRASSES



Entrées | Starters

Émincé de coquilles St. Jacques au citron, mousseline de céleri et mâche **15**
Sliced scallops with lemon oil, celery mousseline and lambs lettuce

Ceviche de lotte aux asperges vertes et algues, vinaigrette au jaune d'œuf **14**
Sea bream ceviche with green asparagus, seaweed, egg yolk vinaigrette

Encornets simplement poêlés, sauce Bagna Cauda, fenouil et radis croquants **13**
Seared squid, Bagna cauda sauce, fennel and crispy radishes

Foie de canard pané au pavot, velouté de betterave au jus de cranberry, germes d'asperges **16**
Poppy seed coated duck liver, beetroot velouté with cranberry jus, mustard leaf

Tartare de veau de l'Aveyron aux huitres, fleurs de câpres, artichauts poivrades **17**
Aveyron veal tartare with oysters, caper flowers, artichokes



Plats | Mains

Pêche du jour, nouilles Udon et Soba, jus de barigoule à la coriandre fraîche **24**
Fish of the day, Udon and Soba noodles, barigoule jus, fresh coriander

Grosses crevettes poêlées, asperges vertes, gnocchi et champignons des bois, jus mousseux de crustacés **25**
Pan fried king prawns, green asparagus, gnocchi and wood mushrooms, sparkling crustacean jus

Epaule d'agneau confite 18 h caviar d'aubergines, panisses aux dates et abricots et caviar d'aubergine **25**
Lamb shoulder preserved for 18h, date and apricot panisse, aubergine caviar

Grosse côte de cochon (Capellin) Occitanie, genièvre, amandes et noisettes, légumes de printemps **22**
Pork cutlet (Capellin) Occitanie, juniper, almonds and hazelnuts, spring vegetables

Quasi de veau de l'Aveyron rôti au beurre ½ sel, fricassé de chou blanc, tomates, jus de veau au cumin **25**
Aveyron veal rump roasted in salted butter, white cabbage fricassé, tomatoes, veal jus with cumin

Burger façon les Carrasses (oignons confits, tomates, fromage, bacon, salade romaine), frites maison **18**
Carrasses burger (oignon confit, tomatoes, cheese, bacon, romaine salad), homemade fries



CHÂTEAU LES CARRASSES



Enfants | Children

PLAT & DESSERT & BOISSON AU CHOIX | 12

Filet de volaille ou Poisson du jour ou Cheeseburger servi avec frites maison (ou légumes)
Chicken breast or Fish of the day or Cheeseburger served with homemade fries (or vegetables)
Glace en dessert ice cream for dessert



Fromage | Cheese

Sélection vache. Brebis, chèvre | Selection of farmhouse cheeses **11**



Desserts | Desserts

Crème de citron, fraises garriguettes au jus de coing **9**
Lemon cream, strawberries with quince juice

Mont blanc, crème de marron, meringue, mousseline et lait de coco **9**
Mont blanc, chestnut cream, meringue, coconut milk mousseline

Rhubarbe confite, petit-suisse, confiture de fraises et mouillette caramélisée **9**
Rhubarb confit, petit-suisse, strawberry jam and caramelized mouillette

Crèmeux au choco coco, et fèves de Tonka **9**
Creamy choco coconut and Tonka beans

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

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.