

## Les Cuisines du Château de Bagnols

vous invitent à découvrir cette carte préparée avec les meilleurs produits  
en provenance directe des maraîchers, des poissonniers  
et éleveurs de nos régions.



CHATEAU DE BAGNOLS

69620 BAGNOLS - FRANCE

téléphone +33 (0) 4 74 71 4000 - fax +33 (0) 4 74 71 4049 - [www.chateaudebagnols.fr](http://www.chateaudebagnols.fr)

Eté 2010

## LA CARTE



**LE FOIE GRAS DE CANARD** 39 €  
sphérique, floqué au cacao amer, un chutney de citron

**LES SARDINES** 32 €  
snackées en fines brochettes, légumes d'été au basilic

**LES LÉGUMES CROQUANTS** 35 €  
en ratatouille, bille piquante aux poivrons rouges

**LE HOMARD BLEU** 55 €  
simplement raidi, le beurre de cuisson au balsamique blanc et grains de vanille



**L'ENCORNET** 46 €  
farci de seiche, homard et petits légumes, jus de braisage à la passion

**LE SAINT-PIERRE** 48 €  
mariné aux herbes fraîches puis poêlé, une nage au gingembre

**LE LOUP DE MER (2 PERSONNES)** 75 €  
en croûte de sel et algues, tagliatelles fraîches au pistou



**LE VEAU DE LAIT\*** 46 €  
longe rôtie, petits légumes confits à la citronnelle

**LE FILET DE BŒUF DU CHAROLAIS\*** 52 €  
épais tournedos rôti à la fleur de sel, "la pomme de terre dans tous ses états", un jus de bœuf à la betterave

**LE PIGEON\*** 36 €  
poitrine rôtie, cuisse farcie, son jus agrémenté d'olives et câpres relevé aux anchois

**LE CARRÉ D'AGNEAU DU QUERCY\*** 48 €  
rôti au thym, polenta croustillante aux piquillos et piment d'Espelette



### "LES INCONTURNABLES"

**LA TATIN DE POMMES DE TERRE AU PIED DE COCHON** 36 €  
croustillante, une fricassée de champignons, un jus de veau

**LA POULARDE DE BRESSE\*** 98 €  
(2 personnes, 45 minutes de cuisson)  
la poitrine rôtie à la broche, les gras de cuisses confits, un Parmentier truffé

**LA CÔTE DE BŒUF "CHAROLAISE\*"** 110 €  
(selon le marché pour 2 personnes, 30 minutes de cuisson)  
rôtie, une béarnaise et pomme paillason

**LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS** 14 €

## LES MENUS



**MENU "DÉCOUVERTE" SALLE DES GARDES**  
Pour l'ensemble des convives de la table

MISE EN BOUCHE

**LES LÉGUMES CROQUANTS**  
en ratatouille, bille piquante aux poivrons rouges

**LE FOIE GRAS**  
poêlé, chutney fraise

**LE HOMARD BRETON**  
simplement raidi, le beurre de cuisson au balsamique blanc et grains de vanille

**LA TOMATE**  
marinée, granité de roquette acidulé

**LE VEAU DE LAIT\***  
longe rôtie, petits légumes confits à la citronnelle

**LE ROCAMADOUR**  
croustillant, au thym au miel des "Agriates"

**LE SUCRE EN BOUCHE**  
en surprise de l'instant

**L'ÉQUILIBRE JIVARA SARRIETTE**  
ganache caramel à la sarriette, crémeux chocolat au lait sur un sablé cacao

MIGNARDISES ET CAFÉ

125 €



**MENU GUICHARD D'OINGT**

MISE EN BOUCHE

**LES LÉGUMES CROQUANTS**  
en ratatouille, bille piquante aux poivrons rouges

**L'ENCORNET**  
farci de seiche, homard et petits légumes, jus de braisage à la passion

**LE VEAU DE LAIT\***  
longe rôtie, petits légumes confits à la citronnelle

**LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS**  
choisis pour vous

**LE SUCRE EN BOUCHE**  
en surprise de l'instant

**LES FRAISES À LA PROVENÇALE**  
sorbet pamplemousse et basilic

MIGNARDISES ET CAFÉ

80 €

Prix nets, service et taxes inclus

\* Toutes nos viandes sont d'origine française