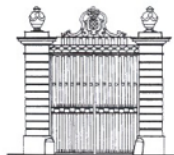


Première saveur +  
Seconde saveur +  
Plat + Dessert

**45€**

Vins inclus (Sélection dans notre  
carte des vins)

Château de Cavanac



Entrée au choix +  
Plat + Dessert

**39€**

Vins inclus (Sélection dans notre  
carte des vins)

## Menu

### Premières saveurs

**Demi-homard sur lit de verdure**

*Half Lobster served with fresh salad*

**Huitres du pays et ses condiments**

*Local oysters platter, condiments*

**Foie gras mi-cuit à l'Armagnac sur glace**

*Duck foie gras terrine with Armagnac*

**Salade Châtelaine au foie gras de canard**

*« Châtelaine » salad with duck foie gras*

**Mozzarella burrata crémeuse, trilogie de tomates, huile d'olive truffée**

*Creamy burrata mozzarella, fresh tomatoes trilogy, truffled olive oil*



### Secondes saveurs

**Foie gras poêlé, sauce à la figue et pain d'épice**

*Pan-fried foie gras, fig sauce and gingerbread*

**Escargots à la Carcassonnaise**

*Snails cooked in a typical Carcassonne sauce*

**Saint-Jacques snackées, sauce rougail**

*Pan-fried scallops, rougail sauce*

**Méli-Mélo de la mer, sauce bisque**

*Sea food cassolette, bisque sauce*

**L'os à moelle à la fleur de sel, pain toasté**

*Marrow bone with sea salt, toasted bread*



### Les Plats

**Magret de canard, sauce Maitre de chai**

*Duck breast, "Maitre de chai" sauce*

**L'incontournable Cassoulet au confit de canard maison**

*Homemade Cassoulet with duck confit*

**Souris d'agneau confite aux herbes**

*Braised lamb shank with herbs*

**Travers de porc caramélisé cuit basse température**

*Low temperature baked caramelized ribs*

**Rognon de veau à la plancha, sauce moutarde à l'ancienne**

*Veal kidney "à la plancha", mustard sauce*

**Pièce de boeuf, sauce poivrade**

*Beef fillet, black pepper sauce*

**Pêche du jour**

*Fish of the day*



Sélection Végétarienne ou adaptable / Vegetarian selection or ajustable

Sélection sans gluten / Gluten free selection

11570 CAVANAC – France – Téléphone : 04 68 79 61 04 – Fax : 04 68 79 79 67

E-mail : [infos@chateau-de-cavanac.fr](mailto:infos@chateau-de-cavanac.fr) Site : [www.chateau-de-cavanac.fr](http://www.chateau-de-cavanac.fr) Siret : 840 164 404 00013



## Les Desserts

### Tarte Tatin et sa glace vanille

*Caramelized apple tart with vanilla ice cream*

### Moelleux au chocolat

*Soft chocolate cake*

### Crème brûlée

*Crème brûlée*

### Assiette de fruits frais de saison découpés

*Seasonal fresh fruits*

### Poire Belle-Hélène

*Belle-Hélène pear*

### Tarte au citron revisitée

*Revisited lemon pie*

### Colonel ( sorbet citron et Vodka)

*Colonel ( lemon sorbet with vodka)*

### Profiteroles au chocolat noir

*Dark chocolate Profiteroles*

### Vacherin à la vanille et fraises

*Strawberry and vanilla Vacherin*

### Sorbets et glaces

*Sorbets and ice creams*



Sélection Végétarienne ou adaptable / Vegetarian selection or ajustable

Sélection sans gluten / Gluten free selection

11570 CAVANAC – France – Téléphone : 04 68 79 61 04 – Fax : 04 68 79 79 67

E-mail : [infos@chateau-de-cavanac.fr](mailto:infos@chateau-de-cavanac.fr) Site : [www.chateau-de-cavanac.fr](http://www.chateau-de-cavanac.fr) Siret : 840 164 404 00013

