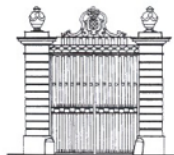


Première saveur +
Seconde saveur +
Plat + Dessert

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 cassoulette, 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 Site : 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 Site : www.chateau-de-cavanac.fr Siret : 840 164 404 00013

