

La Carte du Chateau d'Ayres

Prémices

Homard breton en salade et huile de vanille 23 €

Sucette de foie gras de canard mi-cuit,
Gelée de muscat et quelques toasts 21 €

Un Pélardon des Cévennes rôti sur une tartelette au thym,
Confit d'oignons doux au vinaigre balsamique et chips de lard 18 €

Chair de tourteau et guacamole au tandoori Granny Smith et concombre,
Croustille à la brousse du Causse, Crème fouettée au wasaby 20 €

Potage du jour 12 €

Poissons

"Cigare" de sole farci aux écrevisses et viennoise citron,
Poireaux fondants, Réduction d'orange à l'huile d'olive 29 €

Ecrevisses pattes blanches sur une galette de pied de cochon,
Epeautre et petits légumes et jus des carapaces 20 €

Filet de truite séché puis fumé, servi tiède, Pommes de terre poêlées,
Sauce yaourt et moutarde de Meaux, Rouelles d'oignons rouges 20 €

Viandes

Joue de boeuf à la façon d'une daube et pommes cocottes 21 €

Noisette d'agneau "allaiton" en croûte d'herbes, semoule aux petits légumes,
Jus d'agneau réduits 23 €

Pièce de boeuf juste saisi et escalope de foie gras, à la façon d'un hamburger,
Frites de céleris 25 €

