

Les Menus du Chateau d'Ayres

Menu du Château d'Ayres

(Entrée + plat + fromage + dessert) 55 €

(Entrée + plat + dessert) 50 €

Prélude
Mise en bouche

Premier acte :

Sucettes de foie gras de canard mi cuit, gelée de muscat et quelques toasts

...

Un pèlardon des Cévennes rôti sur une tartelette au thym, confit d'oignons doux
au vinaigre balsamique et chips de lard

...

Chair de tourteau et guacamole au tandoori, Granny Smith et concombre,
croustilles à la brousse du Causse, crème fouettée au wasaby

Deuxième acte

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

...

Filet de truite séché puis fumé, servi tiède, pommes de terre poêlées, sauce
yaourt et moutarde de Meaux, rouelles d'oignons rouges

...

Noisette d'agneau « allaiton » en crouté d'herbes, semoule aux petits légumes,
jus d'agneau réduits

...

Pièce de bœuf juste saisi et escalope de foie gras, à la façon d'un hamburger,
frites de céleris

Vous pouvez également accompagner vos plats d'une assiette d'Aligot 4 €

Intermède
Fromage ou salade verte

Tombée de rideau
Dessert au choix de la carte
(A commander en début de repas)

Menu gourmand

Au prix de 31 € par personne
(Prévu également dans le cadre de la demi -pension)

Velouté de carotte, orange et cumin
Ou
Flan de St Jacques, espuma vanille citron et tomates confites

Magret de canard rôti, céleri rave et pommes de terre, son jus

Dégustation de Fromages Régionaux
Ou
Salade Verte

Gratiné de fruits frais
Ou
Autre dessert à la carte (+3euros)

Menu Enfant

Au prix de 21 € par enfant

Saumon à l'huile vierge
Ou
Faux filet de bœuf grillé
Ou
Plat du Jour

Dessert du jour
Ou
Glace

Menu du Prieuré

22 €

Salade de roquefort

Plat du jour

Moelleux à la châtaigne, Glace expresso croquant