



CARTE

Tous nos plats sont cuisinés par le Chef FRANK PUJOL.

Notre cuisine privilégie les produits frais de saison et idéalement de notre terroir. Les plantes aromatiques telles que le thym, le laurier, le romarin, la menthe fraîche, la verveine sont cueillies dans notre jardin. En été, il nous offre également quelques jolis radis, de belles tomates et des courgettes amoureusement cultivés par José, notre jardinier. Tous nos desserts, nos confitures de fruits et nos confitures de vin du Château sont également confectionnés dans nos cuisines.

MENU

Chef FRANCK PUJOL is proud to welcome you to the restaurant at Château St Pierre de Serjac and to share with you his take on classic French cuisine with a distinct pan-Mediterranean accent. Inspired by the traditions and fragrances of the wider Mediterranean basin, Franck has a passion for local products with which the Languedoc is so richly endowed, and takes great pleasure in bringing these to the table.

(V) Plat végétarien 🌿 (V) Vegetarian dish

Certains plats contiennent des éléments connus d'être allergènes, y compris gluten, œuf, lactose, poisson, fruits de mer, sésame et fruits secs. Notre personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements supplémentaires concernant les éventuels allergènes présents dans les plats qui vous sont proposés.

Certain dishes contain ingredients known to be allergens, including gluten, eggs, lactose, fish, seafood, sesame and dried fruit. Please ask your waiter if you would like further information.



ENTREES STARTERS

Bœuf (Charolais-France) mariné à l'huile de noisette,
huitres de Bouzigues en tartare 16

French Charolais beef marinated in hazelnut oil,
Bouzigues oyster tartar

Foie gras de canard en ballotine, céleri comme
une rémoulade et caviar d'Aquitaine 22

Ballotine of duck Foie Gras, celery remoulade and Aquitaine caviar

Poêlée de petits gris et méli-mélo de légumes crus et cuits, tempura 15

Pan fried snails with textured mixed vegetable salad (raw, steamed, poached, tempura)

Carpaccio de noix de St Jacques à la truffe noire
du Périgord, croustillants de racines 19

Scallop carpaccio with black Périgord truffle and crispy roots



PLATS MAIN COURSES

Filet de Bœuf (Charolais-France), chou rouge confit et jus au vin rouge 30
Fillet of Charolais beef, confit red cabbage and red wine jus

**Langoustines à la poêle, sa crépinette de pomme de terre
et chou vert, jus de volaille à la truffe 27**
Pan-fried Langoustines, potato and green cabbage boxty, truffle bouillon

Nage légère aux champignons des bois et légumes racines, émulsion à l'ail (V) 15
Poached forest mushrooms and root vegetables nage, garlic emulsion (V)

Filets de caille au poivre Sichuan, pleurotes, artichauts confits et jus court 22
Fillets of quail with Szechuan pepper, oyster mushrooms, confit artichokes, jus court

**Demi-pigeon rôti aux fruits secs, mousseline de potimarron
et condiments grué cacao 28**
Roasted half pigeon with dried fruit, pumpkin mousseline and cocoa husk croutons

Blanquette de cuisses de grenouilles au vin jaune, gratin dauphinois revisité 29
Blanquette of frog's legs with vin jaune, gratin dauphinois revisited

MENU DEGUSTATION
SELON L'HUMEUR DU CHEF 75€



FROMAGE CHEESE

La sélection du Maître affineur de Béziers servie avec ses condiments 14
Selection of local and national cheeses from our master refiner

DESSERTS

Blanc manger aux amandes, litchis poêlés et son opaline au chocolat blanc 10
Almonds blancmange, fried lychees, white chocolate opaline

Tarte déstructurée aux agrumes et parfum de sureau 10
Citrus tart with elderflower perfume

Cigarette croustillante, chocolat Gianduja et sorbet à la coriandre fraîche 12
Gianduja hazelnut chocolate, *cigarette croustillante* biscuit, fresh coriander sorbet

Dégustation de chocolat noir et poivron rouge, quelques framboises 12
Dark chocolate tasting plate with sweet red pepper
and vanilla mousse and fresh raspberries.

Sélection de glaces et sorbets fait maison 12
Selection of home-made ice cream and sorbets

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

Pâtes sauce du jour OU ballotine de volaille OU le poisson du jour avec le choix de légumes, pâtes ou purée comme garniture 14
Pasta of the day OR rolled chicken breast OR fish of the day
Served with green vegetables, pasta or mashed potatoes