

# Camelià

*Chers Convives,*

*C'est avec un réel plaisir que la direction du Château de Longpré se joint à nous pour vous souhaiter la bienvenue au sein du restaurant Camelià au Château de Longpré.*

*Durant cette balade, laissez vous guider par notre équipe qui se fera une joie de vous faire découvrir notre univers*

*Les menus sont principalement élaborés autour de produits locaux et de coups de cœur tout en respectant les produits de saisons que nous offre la nature.*

# Nos Complices

## Farines, Légumineuses

*Du Bio dans l'Assiette (Mirepoix)*

## Champignons

*Mathieu Fabre - Champi d'Olmes (Aude et Ariège)*

*Truffes - J'MC Truffes (Valréas)*

## Maraîchers

*Marion - Les Jardins de Borderouge (Tour du Crieu)*

*La Ferme de Cathala (Gaudiès)*

*La Ferme du Vernou (Saint-Quirc)*

*Safran de Pyrène - Nadège Gosselin (Pamiers)*

## Produits Laitiers

*Ferme du Birol (Pamiers)*

## Sapin

*France Sapin Bio - Montjoie-en-Couserans*

## Caviar - Esturgeon

*Caviar de Neuwic (Neuwic)*

## Fromages

*Col del Fach (Loubières)*

*Ferme Cubières (Le Fossat)*

*Fromagerie de la Sestière (Montégut Plantaurel)*

*Ferme du Taychel (Lieurac)*

## Pains au levain

*Adrien Callot (Saint Pierre de Rivière)*

## Truite de Montferrier

*Pisciculture de (Montferrier)*

## Porc Noir

*Franck Lamotte,*

*GAEC Derramond*

*(Saint Felix de Rieutord)*

## Miel

*Miel Lulu - Lucie Delaplace (Cazaux)*

*René Malric (Talaيران)*

## Les Prémices

### Mise en bouche

---

### Potimarron des Jardins de Borderouge

*Voile de lait de soja et lard fumé / Potimarron aux effluves d'Epines Vinettes / Fromage blanc et Single Malt "Rozelieures" en infusion de Macis.*

ou

### Espadon de ligne Méditerranéen

*Confluence de sauces / Chutney de figues, pêches de vignes, abricots et trompettes de la mort comme un Chimichurri.*

---

### Truite de Montferrier

*Confit à l'huile de Céleri / Courgettes plurielles / Santoline / Pebron.*

ou

### Filet de Boeuf "Dry Aged"

*Pressé de Céleri Rave à l'huile Vanillée / Courge Buttercup / Mélilot.*

---

### Nuage de Cachaille au Mélilot (+10€)

### Délicatesse

---

### Figues

*Figues Bourjassotte / Compotée aux épices douces / Chaï glacé / Gel de Feuilles de Cannelier / Liqueur de Framboises Sauvages et extraction de Feuilles de Figuier.*

ou

### Tiramisu

*Crème légère au mascarpone / Pépites de petit épeautre / Crème glacée au pain grillé / Praliné amande / Jus court à l'Amaretto / Poudre de biscuit.*

### Douceurs

# Voyage Sensoriel

95€

*Au travers de ce menu, laissez - vous porter et venez découvrir l'univers  
culinaire de notre Chef, rythmé par les saisons.*

**Prémices**

**Exposition**

**Voyage en Mer**

**Sur Terre ou dans les Airs**

**Coup de théâtre**

**Délicatesse**

**Dénouement**

**Douceurs**

*En accord avec les plats, nous vous proposons la sélection de vin idéal pour  
sublimer votre expérience.*

*Accord Mets et Vins : 45€*

*Le Voyage Sensoriel ne fonctionne que pour l'ensemble des convives d'une même  
table.*

# *Nos Coups de Coeur à la Carte*

*" N'hésitez pas à solliciter notre équipe"*

*Menu Petit Gastronomes*  
*Jusqu'à 10 ans*

15€

## **Entrée / Plat**

*Au choix sur le Menu Longpré*

ou

## **Plat / Dessert**

*Au choix sur le Menu Longpré*

# Origine de nos produits

## Espadon de Ligne

*Mer Méditerranée*

## Truite

*Pisciculture de Montferrier*

*09300 - Montferrier*

## Boeuf

*La Galice*

*Espagne*

*En vous souhaitant un agréable moment  
et de très belles découvertes.*

*Amitiés Gourmandes*

*Welfer*  
*G.K.*

