

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.

Origine de nos produits

Asperges

Gaudiès 09700

Safran

Pamiers 09100

Morille

Aude et Ariège

Saint-Pierre

Sauvage du Golf de Gascogne

Veau

Ille-Et-Vilaine

Nos coups de Coeurs

Farines, Légumineuses

Du Bio dans l'Assiette - Mirepoix

Morilles

Mathieu Fabre - Champi d'Olmes - Aude et Ariège

Volailles, Oeufs

Ferme de Bel-Air - Verniolle

Maraîchers

Marion - Les Jardins de Borderouge - Tour du Crieu

La Ferme de Cathala - Gaudiès

Safran

Safran de Pyrène - Nadège Gosselin - Pamiers

Crème, Lait

Ferme du Birol - Pamiers

Sapin

France Sapin Bio - Montjoie-en-Couserans

Pommes

Ferme du Vernou - Saint Quirc

Fromages

Col del Fach - Loubières

Ferme Cubières - Le Fossat

Fromagerie de la Sestière - Montégut Plantaurel

Ferme du Taychel - Lieurac

Pains

Adrien Callot - Saint Pierre de Rivière

Miel

Miel Lulu, Lucie Delaplace - Cazaux

Menu Initiation

38€

Proposé uniquement le vendredi midi

Entrée / Plat

Au choix sur le menu Longpré

ou

Plat / Invitation sucrée

Au choix sur le menu Longpré

Menu Petit Gastronomes

15€

Jusqu'à 10 ans

Entrée / Plat

Au choix sur le menu Longpré

ou

Plat / Dessert

Au choix sur le menu Longpré

Les Prémices

Mise en bouche

L'Asperge

Asperges verte et blanche de Madame Feliu, Ferme Cathala / Acidité de rosé et pamplemousse / Effluve de camomille sauvage et roses du jardin.

ou

La Morille

Farcis et laqué à l'oabika / Parterre printanier en texture / Café arabica / Jasmin / Safran de Nadège.

Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre en infusion de baies roses / Lamelles de radis Green Meat, farcis de son condiment.

ou

Le Veau

Filet de veau en cuisson lente / Navets pluriels / Tartare fumé de rhubarbe / Effluve de sapin / Jus de veau au Sureau.

Sélection de fromages (+12€)

Délicatesse

La Fraise

Mille-feuille de Gariguettes / Crème légère à la Tagète / Gourmande de fraise / Fraises au naturel / Sorbet de Tagète de Borderouge et menthe du jardin / Meringuette.

ou

La Pomme

Pomme tiède "comme une tatin" / Confiture de lait à l'Acacia du Domaine / Petit épeautre soufflé / Sorbet de fleur d'Acacia / Crème crue du Birol / Ecume de lait.

Douceurs

Voyage Sensoriel

95€

*Au travers de ce menu, laissez vous porter et venez découvrir
l'univers culinaire de notre Chef, rythmée 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 Met et Vin : 45€

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

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

Amitiés Gourmandes

 Kellen
G.K.

