

Les Entrées

Œuf « Parfait » aux asperges vertes, vinaigrette aux fruits secs	28€
Raviole de langoustine, sauce crustacé au cerfeuil	36€

Les Poissons

Spirale de Loup aux algues, mousseline de petit-pois, Crème au jus de coquillage	45€
Filet de Rouget grondin cuit sur la peau, sauce ail des ours	36€

Les Viandes

Quasi de veau à l'émulsion de persil, Polenta crémeuse à l'orange confite	39€
Côtes et caillette d'agneau rôtis, légumes printaniers	47€
Filet de bœuf rôti, échalote confite au beurre truffé, Rosace de pommes de terre	45€

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets.

Les Fromages

Sélection de fromages affinés

14€

Les Desserts

Gourmandise Chocolat, fruits de la passion

19€

Millefeuille Fraîse, basilic et son sorbet

19€

Menu végétarien sur demande 60€

Entrée, Plat et Dessert au gré des saisons

Menu Enfant 20€

De bouche à oreille avec notre Maître d'Hôtel

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets.

Menu Saveurs de Provence 60€ Avec la sélection de fromages affinés 70€

Mise en bouche



Oeuf « Parfait » aux asperges vertes, vinaigrette aux fruits secs

Ou

Raviole de langoustine, sauce crustacé au cerfeuil



Filet de Rouget grondin cuit sur la peau, sauce ail des ours

Ou

Quasi de veau à l'émulsion de persil,

Polenta crémeuse à l'orange confite



Sélection de fromages affinés



Gourmandise Chocolat, fruit de la passion

Ou

Millefeuille Fraîse-basilic et son sorbet

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets.

Menu Dégustation en 8 services 110€

(Pour l'ensemble de la table)

Menu Dégustation en 6 services 90€

(Le Menu Dégustation en 6 services ne comprend pas la Raviole ni le pré-dessert)

Mise en bouche



Oeuf parfait aux asperges vertes, vinaigrette aux fruits secs



Raviole de langoustines, sauce crustacé au cerfeuil



Spirale de Loup aux algues, mousseline de petit-pois,
Crème au jus de coquillages



Côte et caillette d'agneau rôtis, légumes printaniers



Sélection de fromages affinés par notre fromager



Pré-dessert de notre Chef pâtissier Aïssa Wahmani



Délicatesse du Château

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets.

Le Menu bistronomique

Menu évoluant chaque jour.

varie au fil des saisons et des envies de notre Chef Mr Thierry Frebout.



Servi au déjeuner du mercredi au samedi sauf jours fériés



Entrée & Plat ou Plat & Dessert 34€

Entrée, Plat & Dessert 39€

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers.

Prix Nets.