

Les Entrées

Betterave rouge confite à l'huile fumée, émulsion et sorbet roquette, croustillant de Kasha	27€
Saint Jacques, poireau en chaud et froid, condimenté de Poutargue	32€

Les Poissons

Noisette de Skrei, jus de carotte kalamansi, gingembre, fenouil fondu aux agrumes	36€
Pavé de Bar aux asperges vertes, jus de coquillages	45€

Les Viandes

Côte de Porcelet et sa caaillette de la tête aux pieds	38€
Filet de Bœuf rôti, sauce périgueux, garniture de saison	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 six fromages affinés par notre fromager Cédric Favède

14€

Les Desserts

Mille-Feuille Traditionnel à la vanille de Tahiti , sorbet fruit de la passion

18€

Finger au chocolat Gianduja noisette, glace au pain brulée et sucre Muscovado

18€

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



Betterave rouge confite à l'huile fumée, émulsion et sorbet roquette, croustillant de Kasha

Ou

Saint Jacques, poireau en chaud et froid, condimenté de Poutargue



Noisette de Skreí, jus de carotte kalamansi, gingembre, fenouil fondu aux agrumes

Ou

Côte de Porcelet et sa cailllette de la tête aux pieds



Mille-Feuille Traditionnel à la vanille de Tahiti

Sorbet fruit de la passion

Ou

Finger au chocolat Gianduja noisette,

Glace au pain brulée et sucre Muscovado

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 8 séquences ne comprend pas la Saint-Jacques ni le pré-dessert)

Mise en bouche



Betterave rouge confite à l'huile fumée, émulsion et sorbet roquette, croustillant de Kasha



Saint-Jacques, poireau en chaud et froid, condimenté de Poutargue



Noisette de Skrei, jus de carotte kalamansi, gingembre, fenouil fondu aux agrumes



Côte de Porcelet et sa cailllette de la tête aux pieds



Sélection de fromages affinés par notre fromager Cédric Favède



Pré-dessert de notre Chef pâtissier



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 du Château

Menu évoluant chaque jour.

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



Servi au déjeuner du mardi 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.

