

Les Entrées

Oeuf « Parfait » aux champignons Sylvestre, nuage de cucurbitacée 28€

Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de patate douce,
beurre à la passion 35€

Les Poissons

Filet de turbot cuit sur la peau, purée de lentilles corail et carottes 45€
Jus de carota au yuzu et au thé matcha

Omble chevalier farci aux éclats de châtaigne,
Fumet de Côtes-du-Rhône, garniture de saison 36€

Les Viandes

Echine de sanglier en cuisson douce,
Spätzle de pois chiche et champignons des bois, sauce venaison 39€

Lièvre en deux façons, râble juste poêlé et cuisses à la royale,
Légumes du moment 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.



RELAIS &
CHATEAUX

Les Fromages

Sélection de fromages affinés par notre fromager Cédric Favède 14€

Les Desserts

Gourmandise Marron-poivre-chocolat, craquant praliné chocolat,
Cœur au Bailey's 19€

'Tarte Tatin' du Château à notre façon, chantilly gingembre 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 champignons Sylvestre, nuage de cucurbitacée

Ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de patate douce,
beurre à la passion



Omble chevalier farci aux éclats de châtaigne,

Fumet de Côtes-du-Rhône

Ou

Echine de sanglier en cuisson douce,
Spätzle de pois chiche et champignons des bois, sauce venaison



Sélection de fromages affinés par notre fromager Cédric Favède



Gourmandise Marron-poire-chocolat, craquant praliné chocolat, cœur au Bailey's

Ou

'Tarte Tatin' du Château à notre façon, chantilly gingembre

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 Noix de Saint-Jacques ni le pré-dessert)

Mise en bouche



Œuf « Parfait » aux champignons Sylvestre, nuage de cucurbitacée



Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de patate douce,

Beurre à la passion



Filet de turbot cuit sur la peau, purée de lentilles corail et carottes

Jus de carotte au yuzu et au thé matcha



Lièvre en deux façons, râble juste poêlé et cuisses à la royale,

Légumes du moment



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.