

Les Entrées

Duo d'huître Terre & Mer, sorbet fenouil 29€

Œuf « Parfait » bio de l'enclave des Papes, sabayon aux cèpes 25€

Les Poissons

Cylindre de Merlu, coulis de cresson, Arancini au citron confit 35€

Noix de Saint-Jacques poêlées, espuma de pommes de terre
« Bleu d'Artois », Jus Arabica 45€

Les Viandes

Suprême de perdreau en cuisson douce et sa cuisse façon Nem 38€

Filet de Bœuf rôti, sauce périgueux, garniture de saison 40€

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

L'équilibre des Chocolats et du Whisky d'ici 18€

Comme une tartelette poire-estragon, sorbet estragon maison 18€

Création du moment de notre Chef pâtissier « Giovanni Menegazzi » 18€

Menu Végétarien sur demande 55€

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 55€ Avec la sélection de fromages affinés 65€

Duo d'huître Terre & Mer, sorbet fenouil

Ou

Œuf « Parfait » bio de l'enclave des Papes, sabayon aux cèpes



Cylindre de Merlu, coulis de cresson, Arancini au citron confit

Ou

Suprême de perdreau en cuisson douce et sa cuisse façon Nem



L'équilibre des Chocolats et du Whisky d'ici

Ou

Comme une tartelette poire-estragon, sorbet estragon maison

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

Menu Dégustation en 6 services 105€

(Pour l'ensemble de la table)

Menu Dégustation en 5 services 85€

(Le Menu Dégustation en 5 services ne comprend pas la Noix de Saint-Jacques ni le pré-dessert)

Duo d'huître Terre & Mer, sorbet fenouil



Œuf « Parfait » bio de l'enclave des Papes, sabayon aux cèpes



Noix de Saint-Jacques poêlées,

espuma de pommes de terre « Bleu d'Artois », jus Arabica



Suprême de perdreau en cuisson douce et sa cuisse façon Nem



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 29€

Entrée, Plat & Dessert 35€

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.

