

## Les Entrées

Comme une tomate Mozzarella di Buffala 25€

Cannelloni de crabe rafraîchi au bouillon de crevette grise,  
crèmeux à l'encre de seiche 29€

## Les Poissons

Langoustines rôties en raviole de chou rave, jus de crustacés à la verveine 45€

Pavé de Maigre doré sur la peau, coulis de poivron et artichaut  
en deux façons 36€

## Les Viandes

Filet de taureau farci à la caponata, sauce chimichurri 40€

Trilogie de cochon de lait à la figue « Bio » de Piolenc, purée de  
lentilles vertes du Puy en Velay à la noix de coco 38€

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

Douceur croustillante et acidulée à la brousse de brebis,  
sorbet citron du Château 18€

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

Création du moment de notre Chef pâtissier « Giovanni Ménégazzi » 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€

Comme une tomate Mozzarella di Buffala

Ou

Cannelloni de crabe rafraîchi au bouillon de crevette grise,  
crémeux à l'encre de seiche



Pavé de Maigre doré sur la peau, coulis de poivron et artichaut en deux façons

Ou

Filet de taureau farci à la caponata, sauce chimichurri



Douceur croustillante et acidulée à la brousse de brebis, sorbet citron du Château

Ou

Comme une tartelette pêche-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.

# 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 le cannelloni de crabe ni le pré-dessert)

Comme une tomate Mozzarella di Buffala



Cannelloni de crabe rafraîchi au bouillon de crevette grise,  
crémeux à l'encre de seiche



Pavé de maigre doré sur la peau, coulis de poivron et artichaut en deux façons



Filet de taureau farci à la caponata, sauce chimichurri



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.