

Menu Dégustation en 6 services 95€

Menu Dégustation en 5 services 75 €

Foie gras de canard mi-cuit en gelée de cerise et poudre de pistache

Langoustines rôties aux asperges vertes et bouillon au thé lapsang souchong

et/ou

Filet de turbot cuit sur la peau, fondue de fenouil sauce genévoise

et/ou

Côte d'agneau fumé au foin de nos garrigues et sa brochette de ris poêlés,
légumes printaniers

Sélection de fromages affinés

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 .*

Nos prix sont TTC, service compris.