

Les Entrées

Vichyssoise de courgettes à la noix de coco, nuage de chèvre frais 27€

Tartare de poissons multicolores à la tomate confite,
Pignons de pin et basilic 30€

Les Poissons

Noisette de Cabillaud, 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.



RELAIS &
CHATEAUX

Les Fromages

Sélection de six fromages affinés par notre fromager Cédric Favède

14€

Les Desserts

Gourmandise autour des fruits rouges et Chartreuse,

Mousse menthe sorbet basilic

18€

Délice chocolat-figue de Piolenc, sorbet farigoulette citronnée

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



Vichyssoïse de courgettes à la noix de coco, nuage de chèvre frais

Ou

Tartare de poissons multicolores à la tomate confite,

Pignons de pin et basilic



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

Ou

Côte de Porcelet et sa caquette de la tête aux pieds



Gourmandise autour des fruits rouges et chartreuse,

Mousse menthe sorbet basilic

Ou

Délice chocolat-figue de Piolenc, sorbet farigoulette citronnée

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 le tarare ni le pré-dessert)

Mise en bouche



Vichyssoïse de courgettes à la noix de coco, nuage de chèvre frais



Tartare de poissons multicolores à la tomate confite,

Pignons de pin et basilic



Noisette de Cabillaud, 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.

