

La Table du Château

C'est avec une immense joie que nous vous accueillons dans notre salle à manger, cœur vibrant du château, où se déploie une table gastronomique raffinée. Notre établissement vous offre 45 places intérieures et 55 places extérieures.

La salle se prolonge par une magnifique verrière **Belle Époque**, offrant une vue bucolique sur les jardins et parterres de la terrasse extérieure, **la Broderie**, lovée entre fleurs et bosquets.

Nous vous invitons à découvrir une carte qui reflète le talent et l'engagement de chaque membre de notre équipe et de nos fournisseurs. Un véritable voyage culinaire, alliant les traditions françaises avec des influences asiatiques et internationales, pour offrir une expérience unique où le passé et l'innovation se rencontrent dans chaque plat.

Nous célébrons le rythme des micro-saisons tout en honorant notre riche patrimoine gastronomique, créant une expérience culinaire éco-responsable.

Nous mettons un point d'honneur à offrir une ambiance chaleureuse et un service attentionné, où chaque convive se sentira chez lui. Notre équipe, passionnée et dévouée, veille à créer une expérience culinaire inoubliable, avec une attention particulière à chaque détail et un accueil personnalisé.

Nous vous souhaitons une agréable moment, rempli de découvertes et de plaisirs gustatifs. Notre équipe se tient à votre entière disposition pour vous accompagner tout au long de votre parenthèse gourmande.

Le même menu s'applique à l'ensemble des convives de la table.

Notre restaurant vous accueille tous les jours, à l'exception des lundis, mardis, et du dimanche soir.



Menu

Retour du Potager

26-28 MARS

39,00€

Disponible tous les midis de semaine du mercredi au vendredi

ENTRÉES AU CHOIX

OEUF PARFAIT

Jaune Œuf confit, Parmesan, Noisettes

CREVETTES

Tempura maison, Condiment aigre, doux

FOIE GRAS DE CANARD

Confiture passion, Cannelle de Chine, Brioche

PLATS AU CHOIX

LIEU NOIR

Soupe ramen, Œuf coulant, Sésame, Cébette

ONGLET DE BOEUF

Purée, Champignons, Jus de viande

RISOTTO CRÉMEUX

Asperge, Parmesan, Pignons de pins

DESSERTS AU CHOIX

PAVLOVA PASSION & MANGUE

TARTELETTE CHOCOLAT/NOISETTE

ENTREMETS FRAMBOISE, VANILLE ET

BISCUITAMANDE



Menu en Cinq Temps

76,00€

Disponible tous les soirs en semaine ainsi que le week-end

AMUSE - BOUCHE

Omble, Litchi, Radis

BOEUF MATURE

Anguille fumée, Betterave, Salicorne

CARABINERO

Ricotta Maison, Chorizo, Raisin de mer

HADDOCK

Petit pois, Main de Bouddha, Nuage Hollandaise

CRABE

Soupe Laska, Noix de Coco, Coriande Thai

OMBLE CHEVALIER

Céleri, Ail noir, Sésame

OU

COCHON BASQUE

Façon Suyuk, Coquillages, Chou

PRÉ DESSERT

POIRE

Jasmin, Vanille, Perle de Tapioca



Menu en Sept Temps

97,00€

Disponible tous les soirs en semaine ainsi que le week-end

AMUSE - BOUCHE

Omble, Litchi, Radis

BOEUF MATURE

Anguille fumée, Betterave, Salicorne

CARABINERO

Ricotta Maison, Chorizo, Raisin de mer

HADDOCK

Petit pois, Main de Bouddha, Nuage Hollandaise

CRABE

Soupe Laska, Noix de Coco, Coriande Thai

OMBLE CHEVALIER

Céleri, Ail noir, Sésame

ET

COCHON BASQUE

Façon Suyuk, Coquillages, Chou

PRÉ DESSERT

POIRE

Jasmin, Vanille, Perle de Tapioca

