

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, durant notre saison estivale.

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**, installée 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. Nos locaux sont rafraîchis grâce à un système de géothermie/geocooling, garantissant un confort optimal dans l'ensemble de nos espaces, tout en respectant l'environnement.

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 soirée, remplie de découvertes et de plaisirs gustatifs. Notre équipe se tient à votre entière disposition pour vous accompagner tout au long de votre expérience culinaire.

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

