

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.





Disponible tous les midis de semaine du mercredi au vendredi

# ENTRÉES AU CHOIX

#### ŒUF PARFAIT

Tomates, Chèvre, Basilic

### GAMBAS

Tempura, Romesco, Noix de coco

### TATAKI DE BOEUF

Sauce chimichurri, Grenade, Salade

### PLATS AU CHOIX

#### MAGRET DE CANARD

Patate douce, Grenade, Pommes de terre grenaille

## SÉBASTE

Fondue de poireaux, Crème corail, Polenta

## RISOTTO CRÉMEUX

Asperges, Parmesan, Pignons de pin

## DESSERTS AU CHOIX

PAVLOVA FRUIT DE LA PASSION & MANGUE
TARTELETTE SNICKERS, CACAHUÈTES, CARAMEL
MILLEFEUILLE FRAISE & CITRON VERT





76,00€

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

AMUSE - BOUCHE Foie Gras, Gingembre

BOEUF MATURÉ

Anguille fumée, Betterave, Salicorne

HADDOCK

Petits pois, Fève, Main de Bouddha

CRABE

Soupe Laska, Noix de Coco, Coriande Thaï

OMBLE CHEVALIER

Céleri, Ail noir, Sésame

**0U** 

COCHON NOIR DE BIGORRE

Coquillages, Chou

PRÉ DESSERT

Chèvre frais, Grenade, Miel de lavande

FÈVE DE TONKA

Banane, Grué de Cacao, Rhum Blanc





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

AMUSE - BOUCHE

Foie Gras, Gingembre

BOEUF MATURÉ

Anguille fumée, Betterave, Salicorne

MAQUEREAU

Caviar Osciètre, Fraise Gariguette, Cumin

HADDOCK

Petits pois, Fève, Main de Bouddha

CRABE

Soupe Laska, Noix de Coco, Coriande Thaï

OMBLE CHEVALIER

Céleri, Ail noir, Sésame

ET

COCHON NOIR DE BIGORRE

Coquillages, Chou

PRÉ DESSERT

Chèvre frais, Grenade, Miel de lavande

FÈVE DE TONKA

Banane, Grué de Cacao, Rhum Blanc

