
LES DÉJEUNERS TERRASSE,
LUNCH ON THE TERRACE

Pour profiter pleinement des richesses de notre terroir, notre cuisine est élaborée dans le respect des saisons. Nous cultivons dans notre verger et jardin potager les fruits et légumes, aromates et fines herbes. De mai à septembre, tous les jours de 12h30 à 14h30, le Chef vous propose une carte d'été variée pour un déjeuner léger ou pour vos « encas » de l'après-midi qui ne manqueront pas de saveurs et d'originalité...

Our cuisine is based upon the rich variety of local and seasonal produces.. Fruit, vegetables and herbs are grown in our own vegetable garden and orchard. Between May and September every day from 12:30pm to 3pm, you are invited to discover the Chef's varied Summer suggestions to enjoy savory and original light lunches and snacks.

DÉJEUNER SUR L'HERBE OU À
EMPORTER,
LUNCH ON THE LAWN OR TO GO

Un panier pique-nique, composé de spécialités de la maison, à déguster sur place dans le parc du Château ou à emporter pour allier charme et gourmandise. Commande la veille pour le lendemain.

BARBECUE AU CHÂTEAU,
BARBECUE IN THE GARDEN

Un barbecue dans le parc du Château. Nous préparons pour vous le barbecue et nous vous donnons les préparations du Chef. A vous de gérer les cuissons ! Commande la veille pour le lendemain.

Composed of our House specialties, order a picnic basket to eat on the lawns in the Chateau's Park or to go; combining good food and setting for a charming experience. Please place your order the day before at the Reception.

The Chef prepares the food and we prepare the barbecue. You do the cooking! Please place your order the day before at the Reception.

LA CARTE TERRASSE

Gaspacho de tomate, <i>Tomato gazpacho</i>	7 €
Melon au jambon Serrano, <i>Melon with Serrano ham</i>	8 €
Tomate mozzarella pesto basilic et Serrano, <i>Tomato mozzarella pesto basilica and Serrano ham</i>	9 €
Salade César, <i>Cesar salad</i>	12 €
Salade de penne océane, <i>Salad of penne ocean</i>	12 €
Verrine de foie-gras et ses toasts, <i>Verrine of foie-gras and its toasts</i>	13 €
Club sandwich traditionnel au bacon ou au saumon fumé , crème aneth, pomme frites ou salade, <i>Traditional bacon club sandwich or smoked salmon aneth cream club sandwich (french fries or salad)</i>	13 €
Penne, pesto roquette, <i>Penne pesto rocket</i>	9 €
Suprême de volaille rôti au tandoori, écrasé de rattes aux herbes, <i>Roasted supreme of chicken with tandoori, mashed potatoes, herbs</i>	12 €
Burger végétarien (frite ou salade), <i>Vegetarian burger (french fries or salad)</i>	12 €
Filet de dorade au fenouil et beurre blanc, <i>Filet of sea bream with fennel and white butter</i>	13 €
Burger de bœuf maison au comté (frite ou salade), <i>Beef Burger, county, homemade (french fries or salad)</i>	14 €
Gambas flambée au cognac et tagliatelle, <i>Prawns flambéed with cognac and tagliatelle</i>	15 €
Pièce de bœuf, échalote confit au vin. Sauce béarnaise (frite ou salade), <i>Piece of beef, confit shallot wine. Bearnaise sauce (French fries or salad)</i>	17 €
Souris d'agneau confit au thym, ratatouille de légumes frais, <i>Confit lamb shank with thyme, ratatouille vegetables</i>	19 €
Assiette de 3 fromages et salade, <i>Cheese and salad platter</i>	10 €
Salade de fruits frais, <i>Fresh fruit salad</i>	6 €
Gaufre (confiture de lait ou Nutella ou sucre), <i>Waffles (dulce de leche, Nutella or sugar)</i>	7 €
Tarte vigneronne aux pommes Granny Smith, <i>Winegrower pie with Granny Smith apples</i>	8 €
Mi- cuit chocolat, sorbet banane, <i>Mid cooked chocolate, banana sorbet</i>	9 €
Assortiment de glace et sorbet du jour, <i>Assorted ice and sorbet of the day</i>	3 € (la quenelle, per ball)

