

M E N U

Midi uniquement

ENTRÉES

Mousse campagnarde à l'Armagnac
et aromates du Château de Lastours

•

Tartare de saumon exotique

PLATS

Filet de truite des Pyrénées poêlée, sauce vierge
et légumes du marché

•

Burger de bœuf d'Occitanie, frites de patates douces

DESSERTS

Panna cotta à la mangue

•

Nougat glacé maison, coulis d'agrumes

FROMAGES

Sélection de fromages régionaux, supplément 7€

2 PLATS 30€

Entrée, plat ou plat, dessert

3 PLATS 38€

Entrée, plat, dessert


de CHATEAU
LASTOURS

*Prix TTC, service compris. Nos viandes et poissons sont d'origine française.
Pour toutes informations concernant les allergènes, veuillez nous consulter.*

M E N U

Midi & Soir

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard maison, chutney de saison

•
Fricassée forestière à l'ail noir et son œuf confit

PLATS

Steak de thon snacké, risotto gingembre
et son petit coulis de poivrons

•
Epaule d'agneau confit 7 heures aux épices douces,
délicatesses rôties au thym du jardin

DESSERTS

Crumble d'ananas aux baies roses et miel du Domaine

•
Riz à l'Impératrice

FROMAGES

Sélection de fromages régionaux, supplément 7€

2 PLATS 38€

Entrée, plat ou plat, dessert

3 PLATS 45€

Entrée, plat, dessert


de CHATEAU
LASTOURS

*Prix TTC, service compris. Nos viandes et poissons sont d'origine française.
Pour toutes informations concernant les allergènes, veuillez nous consulter.*

LES VINS DU DOMAINE

	 12cl.	 75cl.	 150cl.
Château de Lastours Grand Vin Blanc 2023 AOP Corbières <i>Roussanne, Vermentino</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rosé 2023 AOP Languedoc <i>Grenache, Cinsault</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rouge 2019 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	6	26	49
Château de Lastours Grande Réserve 2019 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	10	49	95

Accords Mets & Vins

3 verres (12cl) de Château de Lastours Grand Vin	15
---	----



BOISSONS

Softs

Still water Sémillante 1L	
Sparkling water Sémillante 1L	3,50
Sirups - Menthe Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Orgeat - 2cl	3,50
Sodas - Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier, Orangina, Limonade, Ice Tea - 33cl	2
Fruit juice- Pomme, Orange, Multifruit, Ananas - 25cl	3,60
	3,40

Alcools

Beer Mil.lenari Blonde - bouteille 33cl	6
Beer Mil.lenari White- bouteille 33cl	6
Beer Mil.lenari Combava lemon- bouteille 33cl	6,50
Spritz à la française - Pardi, Blanquette de Limoux - 12cl	8
Gin tonic Local - Gin Bohème et Fever tree - 6cl	10
Pastis local "Vermeil" 2cl	3

Champagnes

Champagne Haton Brut Classic - bouteille 75cl	45
Champagne Heidsieck Brut Réserve - bouteille 75cl	83

Digestifs

Rhum, Diplomatico 4cl	6
Armagnac, Domaine de Laballe 4cl	6
Cognac, Planat Bio 4cl	6
Cream of Gin Bohème 6cl	5
Cabanel, local Digestive - menthe, citron, mandarine - 6cl	5

Boissons chaudes

Café expresso / allongé / décaféiné	2
Café double / américain	3
Noisette	2,50
Capuccino	4
Thé - Infusion	3



RESTAURANT
LA BERGERIE
TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

HORAIRES

du mercredi au dimanche midi

Déjeuner 12h 13h30

Dîner 19h 21h

Réservation 04 68 48 73 40

Bienvenue à la table du Château de Lastours

Dans l'ancienne Bergerie du Château, le Chef entouré par son équipe vous propose une cuisine méditerranéenne, locale et conviviale.

Les Grands Vins du Domaine rencontrent ces assiettes authentiques dans un accord parfait pour vous offrir une expérience gastronomique inoubliable.