



BERGERIE  
*de*  
LASTOURS  
LA TABLE DU CHÂTEAU

*Bienvenue à la table du Château de Lastours,*

*Nous sommes ravis de vous accueillir dans l'ancienne  
Bergerie du Château, où nous vous proposons une cuisine  
sincère basée sur les ingrédients locaux et méditerranéens  
en suivant leur saisonnalité, entre terre mer et garrigue.*

*Les Grands Vins du Château viendront s'accorder à nos  
assiettes pour sublimer chaque bouchée et révéler l'âme de  
notre cuisine.*

*Sebastien Barrière  
Chef*

## PRODUCTEURS LOCAUX

*Le Potager Sigeannais*

*Le jardin d'Estarac*

*Guash*

*Sommail Fruits*

*Mericq*

# MENU ESPRIT TERROIR

38€

Une promenade gustative entre nature sauvage, vent du Nore et vignes anciennes.

Velouté frais d'amande ajo blanco,  
poireaux légèrement fumés  
aux sarments de vignes et jambon catalan

Galère de Méditerranée et crevette comme une kefta,  
crème de basilic et fromage frais aux herbes



Joue de bœuf en cuisson 36h,  
jus réduit au vin du domaine, gratin gourmand  
comme chez ma grand mère et raviole croustillante

Le filet de poisson de Méditerranée selon l'arrivage  
en croute d'herbes fraîches, céleri rôti au beurre noisette et jus court



Assortiment de fromages affinés  
supplément 7€



Tiramisu classique,  
le favori du chef, crème au café brûlé

Pomme ruban, crème montée à la fève de tonka,  
prune confite au cidre et caramel salé

*Légumes selon arrivage.*

MENU  
ESPRIT GARRIGUE  
55€

Une promenade gustative entre nature sauvage, vent du Nore et vignes anciennes.

Mulet de Méditerranée fumé par nos soins,  
noisettes torréfiées et topinambours, réduction de café

Comme une tatin gourmande d'échalotes,  
champignon croustillant,  
jus de viande et émulsion à l'ail confit



Filet de volaille du sud ouest en juste cuisson,  
sauce émulsionnée au foie gras et truffée, mais en deux textures

Pluma de cochon Duroc,  
salsifis caramélisés et ragoût de butternut  
jus « à manger » au thym



Assortiment de fromages affinés  
supplément 7€



Finesse de chocolat noir,  
fin sablé croustillant,  
crème galcée au grué et à l'huile d'olive du château

Mandarine pochée à la baie de passion,  
pain de gènes, parfait au miel du domaine  
et aux épices douces

*Légumes selon arrivage.*