



BERGERIE
de
LASTOURS
Cuisine méditerranéenne & inspirée

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

Marco

Le jardin d'Estarac

Guash Viandes

Boulangerie Baux
à Portel des Corbières

Mericq
Poissons de méditerranée

Sels des Salins de Gruissan

Huile d'olive de Lastours

Miel de Lastours
en collaboration avec la miellerie des Clauses à Montserret

Sibio
Artisan producteur de jus de fruits

Brasserie Milles
Eaux et bières catalanes

MENU ESPRIT TERROIR

38€

Un parcours entre terre, mer et garrigue, réinterprété avec finesse.

Gnocchis crémeux à l'ail noir, tombée de champignons,
jus végétal réduit au vin jaune

ou

Cannellonis végétal, mulot de Méditerranée fumé par nos soins,
fromage frais et noisettes torréfiées



Découpe d'agneau Sigeannais,
légumes racines confits et semoule méditerranéenne

ou

Pressé de raie au beurre noisette, mini brocolis,
padron et beurre blanc façon tartare



Assortiment de fromages affinés
supplément 7€



Délice de rhubarbe, compotée,
crème d'Anjou à la faisselle et tuile aux dragées

ou

Semifreddo à la confiture de lait,
praliné sarrasin gourmand et émulsion au lait ribot

Légumes selon arrivage.

MENU
ESPRIT GARRIGUE
55€

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

Asperges rôties en mosaïque,
sauce maltaise et magret du sud ouest séché par nos soins

ou

Truite française confite, fraîcheur de lait d'amande
perlé à l'huile de livèche, calcots de Prat de Cest



Sandre de Méditerranée - selon arrivage - juste cuit en croute de pain,
crémeux de petits pois, fèves et crème de cresson

ou

Faux filet de bœuf ultra tendre, pommes fondantes et fricassée de
blettes à l'ail des ours, jus court



Assortiment de fromages affinés
supplément 7€






Comme une brioche perdue au caramel de dattes,
crème glacée beurre noisette et infusion de céréales

ou

Crème de pamplemousse, sablé diamant
et guimauve glacée aux agrumes

Poissons et légumes selon arrivage.

NOS VINS

			
	12cl.	75cl.	150cl.
Château de Lastours Grand Vin Blanc 2025 AOP Corbières <i>Roussanne, Vermentino, Grenache blanc</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rosé 2025 AOP Languedoc <i>Grenache, Cinsault, Vermentino</i>	6	26	49
Château de Lastours Grand Vin Rouge 2020 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	6	26	49
Château de Lastours Grande Réserve Vin Rouge 2020 AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	10	49	95
Château de Lastours Grande Réserve Vin Blanc 2024 AOP Corbières <i>Roussanne, Grenache, Vermentino</i>	10	49	95

Accords Mets & Vins

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





de CHATEAU
LASTOURS

Vins & Resort d'exception en Corbières



RESTAURANT

*tous les soirs
19h 21h*



PADEL

*tous les jours
9h 21h*



RESORT
& HOTEL



SPA
& PISCINE

juillet 2026



EVENEMENTS PRIVÉS

Mariages
Baptêmes
Anniversaires

CHÂTEAU DE LASTOURS
11490 PORTEL-DES-CORBIERES - 04 68 48 64 74
CONTACT@CHATEAUDELASTOURS.COM

