



BERGERIE  
*de*  
LASTOURS  
*Cuisine méditerranéenne & inspirée*

  
*de* CHATEAU  
LASTOURS

*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*

Picanha de bœuf ultra tendre d'Argentine, pommes fondantes et  
fricassée de blettes à l'ail des ours, jus court



Assortiment de fromages affinés  
supplément 7€






Brioche imbibée et rôtie, caramel de dattes relevé à la sauce soja,  
crème glacée au beurre noisette

*ou*

Guimauve glacée, pamplemousse brûlé  
et sablé gourmand vanillé, fraîcheur d'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

