



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.

Tomates d'Occitanie, sorbet au shiso pourpre local,
crème de scarmorza

ou

Lasagnes vertes gratinées au parmesan,
crème d'herbes et gremolata



Agneau de Sigean confit,
croustillant de semoule méditerranéenne, légumes racines

ou

Filet de poisson de Méditerranée roulé,
fricassée de légumes verts et pousses de sapin des Pyrénées en pickles



Assortiment de fromages affinés
supplément 7€



Abricots du Roussillon, pain de Gênes aux olives,
sorbet de nèfles rafraîchi à la tagette mandarine

ou

Meringue fondante tout en fraîcheur,
crémeux au citron et yaourt fouetté

Poisson et légumes selon arrivage.

MENU
ESPRIT GARRIGUE
55€

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

Fleur de courgette farcie, melon grillé et volaille effilochée,
consommé clair infusé à la verveine

ou

Maquereau à la flamme juste grillé, poireaux brûlés,
crème de verts de poireaux, sauce légère au wasabi



Douceur de crevettes en habit de carottes,
émulsion Bloody Mary et bisque crémée, pickles croquants

ou

Effeuillé de poire de bœuf rosé,
émulsion moelle de bœuf et aubergine laquée, jus réduit
au vin du domaine et à l'anguille fumée



Assortiment de fromages affinés
supplément 7€






Cerises du coin, crues et rôties,
ganache à la feuille de figuier du jardin, arlette caramélisée

ou

Tartelette chocolat soufflée, crèmeux chocolat Valrhona
et praliné aux pignons de pins

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

