



BERGERIE
de
LASTOURS

Cuisine méditerranéenne & inspirée

- Edition -

AOÛT 2026



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.

Tomate de chez nous, confite 15 h, sable parmesan,
crème de shiso pourpre local

ou

Concombre compressé et fermenté,
émulsion tzatziki et gelée de sapin des Pyrénées, padrón farci



Espadon juste marqué, caponata aux légumes d'été,
pickles de laitue celtuce

ou

Poitrine de cochon du Sud-Ouest façon porcetta, épaule confite 72 h,
ketchup aux abricots occitans et tatin d'échalotes



Notre incontournable chariot de fromages locaux
supplément 11 €



Miel du domaine craquant et crème mascarpone,
financier aux épices douces et crème glacée aux parfums d'olive

ou

Limelon, le melon citron, gâteau corse fiadone à la faisselle,
crèmeux aux citrons et glace au yaourt

MENU

ESPRIT GARRIGUE

55€

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

Tartelette aux légumes verts rafraîchie à la menthe,
crème de raifort et sorbet au petit pois, gelée de bouillon de bœuf

ou

Fleur de courgette de Prat-de-Cest, fromage frais fouetté de la Ferme de Montagut,
rillettes de crabe et crème aux herbes



Agneau sigeanais, crème marine comme un tonnato italien, thon
gravelax et cœur de sucrine grillé

ou

Poisson de Méditerranée cuit lentement, millefeuille de légumes,
émulsion kimchi et sauce vierge



Notre incontournable chariot de fromages locaux
supplément 11 €



Souvenir des calissons,
moelleux amande et meringue au poivre de Sechuan, ganache orangée

ou

Crème caramélisée à la liqueur de cacao, émulsion au grue de cacao
et crémeux Caraïbes Valrhona, biscuit à la fleur de sel de Gruissan

NOS VINS



Rosé

Château de Lastours Grand Vin Rosé
2025 . AOP Languedoc
Grenache, Cinsault, Vermentino

6 26 49

Blanc

Château de Lastours Grand Vin Blanc
2025 . AOP Corbières Roussanne, Vermentino,
Grenache blanc

6 26 49

Château de Lastours Grande Réserve - Blanc
2025 AOP Corbières Roussanne, Grenache,
Vermentino

10 49 95
(2024)

Rouge

Hommage à Simone Descamps - Rouge
2024 AOP Corbières
Carignan, Mourvèdre

5 22,50

Château de Lastours Grand Vin Rouge
2021 AOP Corbières
Syrah, Grenache, Carignan

6 26 49
(2020)

Château de Lastours Grande Réserve - Rouge
2020 AOP Corbières
Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

10 49 95
(2019)

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

