



BERGERIE
de
LASTOURS

Cuisine méditerranéenne & inspirée

- Edition -

SEPTEMBRE 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.

Aubergines grillées et laquées, pastrami de bœuf,
jus de viande aux parfums de garrigue

ou

Maquereau à la flamme, roulade asiatique
et dashi crémé, croustillant de riz



Araignée de veau caramélisée, topinambours soufflés,
risotto d'épeautre

ou

Omble chevalier de nos rivières, fondue de fenouil,
citron confit et olives, jus marin



Notre incontournable chariot de fromages locaux
supplément 11 €



Mousse givrée de corossol, quinoa soufflé
et pêches flambées au saké

ou

Banane rôtie, biscuit cacahuètes,
crème glacée banane cèpes

MENU
ESPRIT GARRIGUE
55€

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

Fleur de betterave confite, magret de canard séché
et bouillon, roquette

ou

Tartare d'huître, gelée de Chartreuse,
sorbet wasabi et concombre, tuile de pain grillé



Filets de caille rôtis, cuisse confite,
mirabelles fermentées et crème de maïs

ou

Rouget à l'unilatérale, sauce réduite aux parfums marseillais,
légumes croquants et pomme paillasson



Notre incontournable chariot de fromages locaux
supplément 11 €



Tuile nougatine, crème frangipane rafraîchie à la verveine,
émulsion verjus et raisins

ou

Moelleux érable caramélisé, notes fumées
et glace caramel au beurre salé, crème fraîche

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

