BERGERIE de LASTOURS

Cuisine méditerranéenne & inspirée

- Edition -

NOVEMBRE 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 de Lastours 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 méditerrannée

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

de CHATEAU
LASTOURS

MENU
ESPRIT TERROIR

42€

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

Brioche perdue salée au jus de viande, jambon mangalica,
émulsion à la levure boulangère

ou

Céleri rôti et butternut local, crème miso
et praliné à la graine de courge

Daurade Royale de méditerranée grillée, bouillon shoyu
aux notes de café, tagliatelles d'encornets

ou

Canette servie rosée, effiloché de cuisse confite, maki fraîcheur,
chou et pomme granny

Notre incontournable chariot de fromages locaux
supplément 11 €

Croustillant de pommes, crème glacée au panais
et sablé diamant sarrasin

ou

Muesli croquant, gelato yaourt, praliné aux graines
et émulsion céréales

MENU
ESPRIT GARRIGUE

59€

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

Saint-Jacques noix, crumble de corail et barde en jus réduit,
tortellini de fromage local

ou

Foie gras à la crème de châtaigne et au Banyuls doux paillé, feuille de figuier
et tuile de pain viennois

Flétan confit et beurre noisette, artichauts et purée de salsifis,
sauce liée à la noix de cajou

ou

Ris de veau fondants en habit de noisette et sarrasin soufflé,
tombée de champignons et jus à manger

Notre incontournable chariot de fromages locaux
supplément 11 €

Coing en cuisson longue, tamarin et moelleux macadamia,
lait ribot

ou

Mandarine pochée, fondant aux marrons et réduction de vin du Domaine
façon vin chaud

NOS VINS





	12cl.	75cl.	150cl.
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

Prix TTC en €, service compris. Nos vins sont issus de l'agriculture biologique depuis le millésime 2020.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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