

La Table du Lac

Entrantes

Atún rojo y anchoas de Getaria , huevo "Misterio" y capuchinas	29 €
Frescura de Txangurro , baño en caldo de hoja de lima kaffir	32 €
Tomate Marmande y ruibarbo , helado de flor de saúco y caviar Oscietra	32 €

Platos principales

Sabores de Vizcaya , bacalao cocido a fuego lento, al estilo vizcaíno con calabaza y ajo rosa	42 €
Cordero de los Pirineos , calabacines de campo abierto, condimento de sobrasada	42 €
Bogavante azul , apio y cebolla de Roscoff, tuétano asado	46 €
Tenera estilo Wellington , salsa grand veneur, zanahorias de Monsieur Garbage con mirto limón	42 €
Selección curada por nuestro Maestro Quesero	18 €

Postres

Delicia de sésamo negro , frambuesa y pimienta cubeba	15 €
Chocolate grand cru frío y caliente , vainilla y avellana de Saint-Sardos	15 €
Soufflé de higos y nueces con su licor	17 €

Se requiere un tiempo de preparación de 15 minutos para este delicado soufflé.



En colaboración con la UNESCO, las propiedades de Relais & Châteaux han adoptado 12 compromisos para el desarrollo sostenible, orientados a tres grandes misiones:

- Preservar las tradiciones de hospitalidad y las cocinas del mundo
- Contribuir a la protección y promoción de la biodiversidad
- Actuar a diario por un mundo más humano

LE CHEF
HUGO DE LA BARRIERE

La Table du Lac

Al caer la noche sobre Brindos, las primeras hadas despiertan y giran sobre el lago centelleante. En el interior, en la cocina, la magia cobra vida... El Château se prepara para contarte sus historias.

Menú Signature

69 €

Prólogo

Tomate Marmande y ruibarbo

Helado de flor de saúco y caviar Oscietra

Sabor de Vizcaya

Bacalao a baja temperatura, salsa vizcaína ajo rosa

Delicia de sésamo negro

Frambuesa y pimienta cubeba

Menú Vegetal

69 €

Prólogo

Tomate Marmande y ruibarbo

Helado de flor de saúco

Zanahorias de Monsieur Garbage

con mirto limón

El secreto del apio

Nueces y cebolla de Roscoff

Delicia de sésamo negro

Frambuesa y pimienta cubeba

Menú Experiencia

85 €

Prólogo

Atún rojo y anchoas de Getaria, h

Huevo "Misterio" y capuchinas

Bogavante azul, apio y cebolla de Roscoff

Tuétano de ternera asado

Cordero de los Pirineos,

Calabacines de campo abierto, Condimento de sobrasada

Prepostre

Chocolate grand cru frío y caliente

Vainilla y avellana de Saint-Sardos

El Experiencia Menú se sirve exclusivamente para toda la mesa, hasta las 21:00.

Sublime su menú con un maridaje de vinos y platos por 41 €, con cuatro copas cuidadosamente seleccionadas por nuestro jefe sumiller.



« La historia termina... los sabores comienzan. »

Precio con IVA incluido. Carnes de origen: Francia y España.
Una lista con alérgenos está disponible a petición.