

La Table du Lac

Entrées

Saint Jacques en carpaccio , zéphyr de pomme Reinette et citron caviar	29 €
Fraîcheur de Txangurro , immergé dans son bouillon à la feuille de kaffir	32 €
Tomate Marmande et rhubarbe , Glace à la fleur de sureau et caviar osciète	32 €

Plats

Saveur de Biscaye , cabillaud en cuisson douce, biscayenne à l'ail rose	42 €
Agneau rôti au serpolet , courgettes de plein champ, condiment soubressade	42 €
Homard bleu , céleri et oignon de Roscoff, moelle de bœuf rôtie	46 €
Bœuf façon Wellington , sauce grand veneur, carottes de Monsieur Garbage à la myrte citronnée	42 €
Sélection de notre affineur fromager	18 €

Desserts

Délice au sésame noir , framboise et poivre cubèbe	15 €
Chaud-froid au chocolat grand cru , vanille et noisette de Saint-Sardos	15 €
Notre soufflé au Grand Marnier	17 €

Ce dessert nécessite 15 minutes de préparation pour sa parfaite réalisation.



En partenariat avec Unesco, les maisons Relais & Châteaux ont pris 12 engagements pour un développement durable au service de 3 grandes missions :

- Préserver les traditions d'hospitalité et les cuisines du monde
- Contribuer à la protection de la biodiversité et à son développement
- Agir au quotidien pour un monde plus humain

LE CHEF
HUGO DE LA BARRIERE

La Table du Lac

À la tombée de la nuit sur Brindos, les premières fées s'éveillent et tourbillonnent sur le lac miroitant. À l'intérieur, les cuisines s'animent...
Le Château se prépare à vous conter ses histoires.

Menu Signature

69 €

Prémices

Tomate Marmande et rhubarbe

Glace à la fleur de sureau et caviar osciètre

Saveur de Biscaye

Cabillaud en cuisson douce, biscayenne à l'ail rose

Délice au sésame noir

Framboise et poivre cubèbe

Menu Végétal

69 €

Prémices

Tomate Marmande et rhubarbe

Glace à la fleur de sureau

Le secret du céleri

Noix et oignon de Roscoff

Délice au sésame noir

Framboise et poivre cubèbe

Menu Expérience

85 €

Prémices

Saint Jacques en carpaccio

Zéphyr de pomme Reinette et citron caviar

Homard bleu, céleri et oignon de Roscoff

Moelle de bœuf rôtie

Agneau rôti au serpolet

Courgettes de plein champ, condiment soubressade

Prédessert

Chaud-froid au chocolat grand cru

Vanille et noisette de Saint-Sardos

Le menu Zapore est servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 21h.

Accord mets & vins à 41 €, en quatre verres sélectionnés par notre Chef Sommelier.



« La lecture touche à sa fin... à vous de déguster. »

Prix nets TTC, service compris. Origine de nos viandes : France et Espagne.
Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande