

La Table du Lac

Entrées

Thon rouge et anchois de Getaria , œuf « Mystère » et capucines	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 osciètre	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 €
Soufflé à la figue et noix, et sa liqueur	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 €

Le Végétal

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

Prémices

Tomate Marmande et rhubarbe

Glace à la fleur de sureau

Carottes de Monsieur Garbage

à la myrte citronnée

Le secret du céleri

Noix et oignon de Roscoff

Délice au sésame noir

Framboise et poivre cubèbe

Menu Expérience

85 €

Prémices

Thon rouge et anchois de Getaria,

Œuf « Mystère » et capucines

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 Expérience 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