



CHÂTEAU  
D'ORFEUILLETTE



Depuis 2010

**Restaurant Le Théophile**

MENU TENTATION : 6 Plats 72€ // MENU THEOPHILE : 4 Plats 52€

Martin Berger ayant choisi ses produits dans nos terroirs auprès de producteurs tout aussi exigeant et respectueux, vous présente ses réalisations passionnées et créatives.

## Menu Dégustation

Laissez notre chef vous surprendre en 9 services  
(Servi pour toute la table)  
95 € par personne

### Accord Mets & Vins

9 services de 6cl  
35 € par personne

*Bouteille d'eau Fresh, plate ou gazeuse : 3€*

En choisissant FRESH le **Groupe Brunel** vous propose une **eau de dégustation écologique** produite sur place. Ainsi vos bouteilles ne sont plus ni transportées, ni stockées, ni jetées.

En choisissant le **procédé de microfiltration FRESH**, vous êtes parties prenantes dans la protection de notre planète.

### Mise en Bouche

oooooooooooooooo

#### La Truite

Légèrement fumée, crème citronnée, radis et pamplemousse

Ou

#### Le Foie Gras

En gelée de framboises, fruits rouges, crème de truffe

oooooooooooooooo

#### Le Bar de ligne

Avocat, olives, poivre de Timut

Ou

#### Le Rouget

Emulsion de Safran, tomates confites, purée de céleri & basilic

Ou

#### Le Veau

Fines herbes et truffe d'été, ris de veau

Ou

#### L'Agneau de l'Aveyron

Parfumé aux herbes, royale d'ail violet, artichaut et asperges, jus corsé

oooooooooooooooo

#### Fromages

oooooooooooooooo

#### La Pêche plate

Légèrement marinée, crème glacée au sureau, mousse chocolat blanc

Ou

#### Le Chocolat

Ganache caraïbe au piment d'Espelette, crème glacée framboises-poivrons