



CHÂTEAU
D'ORFEUILLETTE



Depuis 2010

Restaurant Le Théophile

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.

MENU TENTATION

6 Plats 72€

MENU THEOPHILE

4 Plats 52€

Mise en Bouche

oooooooooooooooo

La Truite

Légèrement fumée, crème citronnée, gelée de Balsamique blanc
Radis et pamplemousse

Ou

Le Lapin

En risotto de céréales, purée d'oignons, râble snacké, sorbet à la bière blonde

oooooooooooooooo

L'Empereur

Emulsion d'araignée de mer, réduction de tête, Légumes printanier

Ou

L'agneau de l'Aveyron

Au feu de bois, parfumé aux herbes, royale d'ail violet, artichaut et asperges
Condiment d'aubergine, jus corsé

oooooooooooooooo

Fromages

oooooooooooooooo

La Fraise

La Gariguette et la rhubarbe, crème glacée à la violette

Ou

Le Chocolat

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