



LE RESTAURANT DU CHATEAU

Anciennement une résidence familiale, Le château de Bourdeau fût rénové de 2010 à 2016 pour en faire un établissement hôtelier.

Guerlain Chicherit, nouveau propriétaire depuis 2020 a entrepris un changement drastique au niveau de la décoration et de l'ameublement.

Les années à venir, différents projets de grande envergure vont voir le jour dans et autour de la propriété. Notre restaurant gastronomique est mené de mains de maître par nos deux chefs Daniel Matei et Vlad Negrau.

Dan Matei est en parallèle de son métier sportif de haut niveau et champion de judo, il a été formé en Angleterre au sein du Ardencote Resort 4* puis en France dans l'établissement Le Bistrot de Chambéry.

Vlad Negrau a été formé au sein d'une brigade étoilée Michelin à Bergamo en Italie et ensuite en Angleterre au South Lodge Exclusive Hotel puis au Four Seasons Hampshire de Londres.

Ils ont à cœur de vous faire découvrir leur savoir-faire.



ORIGINE VIANDES

Bœuf - Irlande

Poulet - Mieral France

PRODUITS ALLERGENES

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande.

TARIFS

Les prix s'entendent service compris.

MENU DECOUVERTE 49€

Entrée, Plat, Dessert

Prix à la carte

BURRATA

Tartare de tomates, Tomates confites, Crumble d'olives noires, Tuile de basilic

18 €

OU

GASPACHO

Truite fario sur son toast artisanal, Spaghettis de concombre, Oignon rouge aigre douce, Radis

16 €



OMBLE CHEVALIER POCHE

Purée de Petits pois à la menthe, Chips de Jambon, Spaghettis de Courgette

27 €

OU

RISOTTO SAFRAN OSSO BUCCO

Haricots fèves, jus d'Osso Bucco

26 €



ANANAS CAMELISE

Cuit sous vide, Croustillant mousse coco

10 €

OU

BISCUIT MADELAINE AU CHOCOLAT

Poire pochée au calvados, Purée de poire, Glace Verveine

12 €

OU

TRIO DE GLACE

Fraise, Pêche, Tilleul du château, Fruits rouges

12 €

EN SUPPLEMENT

Assiette de fromages revisités en 3 textures

10 €

Assiette de fromages de La Fromagerie

12€

Supplément changement d'entrée

6 €

Supplément changement de plat

10 €

MENU GOURMAND 69€

2 Entrées, Plat, Dessert

Prix à la carte

CRABE

Tube croustillant garni à la chair de crabe, Sponge cake, Purée d'avocat

20 €

FOIE GRAS

Foie Gras au torchon fait maison, Croute de Pistaches, Pain brioché, Gelée fraise / passion

22 €

VOLAILLE DE BRESSE de chez MIERAL

Ratatouille revisitée, Salsa Verte

30 €

OU

OMBLE CHEVALIER POCHE

Purée de Petits pois à la menthe, Chips de Jambon, Spaghettis de Courgette

27 €

ANANAS CAMELISE

Cuit sous vide, Croustillant mousse coco

10 €

BISCUIT MADELAINE AU CHOCOLAT

Poire pochée au calvados, purée de poire, glace Verveine

12 €

TRIO DE GLACE

Fraise, Pêche, Tilleul du château, Fruits rouges

12 €

EN SUPPLEMENT

Assiette de fromages revisités en 3 textures

10 €

Assiette de fromages de La Fromagerie

12 €

MENU ENFANT 20€

Plat et Dessert