



LE CASTELLAS  
HOSTELLERIE

## Les Entrées

### Artichauts glacés,

*Crumble de Haddock, gaspacho soyeux de thon, légumes à croquer*

19€

### Veau de nos régions mariné,

*Maquereaux fumés, asperges verte de pays, crème jaune d'œuf*

15€

## Le Poisson

### Daurade grise,

*Quinoa rouge, Oignon des Cévennes, palettes ibérique,*

*Jus d'une infusion de feuilles de citronnier*

27€



## La Viande

**Agneau confit,**

*"Barbajuans" de nos côtes en conchiglionis,*

*pignons de pins, Sarrasin soufflé*

39€

## Les Fromages

Plateau de fromages affinés.

18€

## Les Desserts

15€

**Poires, Sorbet oseille, herbes folles et cacao**

*ou*

**Fruits exotiques, Dulcey de Leche croustillant et mousseux**



## Menu "Nos Galets"

### Amuses-Bouche

\*\*\*\*

#### **Veau de nos régions mariné,**

*Maquereaux fumés, asperges verte de pays, crème jaune d'œuf*

\*\*\*\*

#### **Daurade grise,**

*Quinoa rouge, Oignon des Cévennes, palettes ibérique,*

*Jus d'une infusion de feuilles de citronnier*

\*\*\*\*

#### **Poires, Sorbet oseille, herbes folles et cacao**

\*\*\*\*

### Mignardises

56€





LE CASTELLAS  
HOSTELLERIE

## Menu "Nos Berges"

**Amuses-Bouche**

\*\*\*\*

**Artichauts glacés,**

*Crumble de Haddock, gaspacho soyeux de thon, légumes à croquer ou*

**Veau de nos régions mariné,**

*Maquereaux fumés, asperges verte de pays, crème jaune d'œuf*

\*\*\*\*

**Daurade grise,**

*Quinoa rouge, Oignon des Cévennes, palettes ibérique,*

*Jus d'une infusion de feuilles de citronnier ou*

**Agneau confit, "Barbajuans" de nos côtes en conchiglions,**

*Pignons de pins, Sarrasin soufflé*

\*\*\*\*

**Plateau de fromages affinés**

\*\*\*\*

**Poires, Sorbet oseille, herbes folles et cacao ou**

**Fruits exotiques, Dulcey de Leche croustillant et mousseux**

\*\*\*\*

**Mignardises**

76€





LE CASTELLAS  
HOSTELLERIE

## Un cours de cuisine avec Stéphane Mazières

Un cours de Cuisine à l'Hostellerie le Castellias c'est avant tout un moment de partage et de convivialité, il se déroule directement dans notre cuisine avec le Chef Stéphane Mazières de 9h à 15h00.

Le cours en immersion en cuisine avec le chef, suivi du déjeuner avec accords mets et vins animé par notre sommelier Jean Luc Sauron, en terrasse ou dans nos salles voutées.

Vendredi 28 Avril 2017 : "Déguiser"

**Escargot, persil...Chou, langoustines...Rhubarbe, dragées...**

Lundi 29 Mai 2017: "Préparer l'été"

**Veau, comté, café...Thon, pomme de terre, Oignons...Concombre, verveine ...**

Samedi 23 Septembre 2017 :

**"Apéritif dinatoire" Salés et sucrés, Verrines, amuse bouche,...**

Vendredi 20 Octobre 2017 :

**"Comment faire pour les petits «Salés et sucrés », Gaufrettes, cromesquis...**

*150€ TTC*





LE CASTELLAS  
HOSTELLERIE

## « Au Déjeuner »

Tous les midis :  
(Sauf jours fériés)

*Chaque semaine le Chef Stéphane Mazières vous propose un menu différent selon le marché, et les produits de saison.*

**ENTREE-PLAT-DESSERT**

**36€ ttc**

**ENTREE-PLAT**

**28€ ttc**

**PLAT-DESSERT**

**25€ ttc**

## « Les Petits gastronomes »

Enfant moins de 12 ans :

*Le Chef Stéphane Mazières vous propose **un plat et un dessert de la carte** en portion adaptée à votre enfant, afin de lui faire découvrir les saveurs gastronomiques qui nous tiennent à cœur.*

**20€ ttc**



## « L'Atelier du Bien-être »

Un espace de relaxation et de détente, pour oublier le stress du quotidien.

Nous vous proposons sur réservation des massages et soins esthétiques.

**Cet espace est ouvert à la fois à notre clientèle de l'hôtel et à la clientèle de l'extérieur.**

N'hésitez pas à demander à la réception la carte des soins.

## « La Journée Bien-être »

- Un déjeuner (entrée, plat et dessert),
- Accès au hammam et à la piscine extérieure
- 30 minutes de massage.

90€ ttc



## « Le Lounge »

Ouvert tous les jours pour les clients de l'hôtel et clientèle extérieure.  
Uniquement sur réservation 12 heures à l'avance :

*Le Chef Stéphane Mazières vous propose une Assiette Gourmande :*

*Composée de charcuteries, pâté fait maison, fromage de chèvre,  
Salade composée de saison, saumon fumé, ratatouille et dessert.*

*Cette formule peut être servie en terrasse,  
Dans nos salles voutées, dans votre chambre.*

25€ ttc  
(Supplément 5€ en room service)

