

CHÂTEAU
SAINT SR ROUX

LE CHÂTEAU SAINT-ROUX

Un écrin de nature au cœur de la Provence

Nichée dans l'arrière-pays varois, notre **bastide du XVe siècle** conjugue **histoire, art de vivre et engagement responsable**.

Le Château Saint-Roux est bien plus qu'un domaine viticole : c'est un lieu vivant, où la **nature, la cuisine, l'agriculture durable et l'artisanat** se rencontrent dans une harmonie inspirante.

Venez vivre une expérience unique à **La Table de Saint-Roux**, notre restaurant locavore, où chaque plat célèbre les produits de notre **potager bio** et ceux de nos artisans. Chaque saison vous réserve une nouvelle palette de saveurs, au rythme de la terre.

Vous préparez un événement privé ou professionnel ? Notre service commercial vous accompagne pour organiser **mariages, anniversaires, séminaires ou team-buildings** dans un cadre d'exception. **Salle de réunion équipée, hébergements de charme, activités sur-mesure et service de restauration...** tout est pensé pour un moment inoubliable.

RÉSERVATIONS RESTAURANT

latable@chateausaintroux.com
+33 (0)4 98 10 02 61
www.chateausaintroux.com



SERVICE COMMERCIAL ÉVÈNEMENTS

evenements@chateausaintroux.com
+33 (0)4 98 10 02 61
www.chateausaintroux.com



CHÂTEAU
SAINT SR ROUX

LA TABLE DE SAINT-ROUX

« Une cuisine du potager à l'assiette »



"Du fait maison, des produits frais et de saisons issues directement de notre domaine ou de producteurs locaux. Partez à la découverte d'une cuisine responsable inspirée par notre belle Provence. »

Plus qu'un restaurant, la **Table de Saint-Roux** vous invite à **retrouver vos souvenirs d'enfance** autour d'une **cuisine locale, gourmande** et **familiale** avec une carte évoluant au grès des récoltes de notre potager, des **produits de saison** et de nos inspirations.

La **Table de Saint-Roux** est également une invitation à la découverte de multiples facettes de notre domaine.

Régalez-vous des **pains cuits au feu de bois** et préparés quotidiennement par **Géraud Fleuri**, notre **artisan boulanger**.

Enfin, quoi de mieux qu'un **accord mets et vins** avec le rosé du Château Saint-Roux confectionné par **Alexis Cornu**, notre **Œnologue**.



Bon Appétit !



LE POTAGER

Avec un immense potager de **3800 m²**, le domaine allie sa réputation d'excellence à une démarche écoresponsable qui privilégie une **alimentation saine et locale**.

LA BOULANGERIE

GÉRAUD FLEURI

Chef boulanger du Château Saint-Roux



La boulangerie du Château Saint-Roux exprime tout le savoir-faire de notre **Chef Boulanger**. Derrière le **four à bois**, installation unique dans la région, Géraud travaille la matière vivante et **valorise le goût d'un pain artisanal** aussi bon que beau. Son secret ? Un **levain** réalisé à partir des **raisins du domaine**. Avis aux amateurs : notre pain est disponible au caveau !

LA PÂTISSERIE

MAÏLYS VALETTE

Cheffe pâtissière du Château Saint-Roux



La pâtisserie du Château Saint-Roux célèbre le goût authentique à travers des **créations artisanales** pensées avec cœur et précision.

Maïlys Valette, **Cheffe pâtissière passionnée**, imagine des douceurs à déguster sur place à La Table de Saint-Roux et à la Boutique mais aussi à emporter. Inspirées de la **nature environnante et des saisons**, ses desserts racontent la Provence et chaque ingrédient est sélectionné avec exigence, dans une démarche **responsable et locale**.

NOTRE PARTENAIRE LOCAL

TRISTAN JOLY

Fromager et affineur de La Fromagerie de Lorgues



LA FROMAGERIE
DE LORGUES

La Fromagerie de Lorgues propose environ **150 références de fromages venant de France et d'Europe**. C'est au sous-sol de la boutique que jour après jour, Tristan amène ses fromages à maturation et au meilleur de ses saveurs. Durant l'affinage de la croûte, le maître fromager va **frotter, saler, laver** et retourner régulièrement les fromages. Un long processus qui demande beaucoup de **patience et d'amour**.

www.fromagerie-lorgues.fr

LES ATELIERS DÉCOUVERTE ARTISANAL

ATELIER DU PETIT FERMIER



Entrez dans l'univers enchanté de notre mini ferme, un lieu plein de vie qui émerveille petits et grands lors d'une **visite guidée de la mini ferme pédagogique** de Saint-Roux.

Plongez en famille dans l'univers de notre mini ferme lors d'une visite guidée immersive de **1h30**, animée par **Charline Parfum ou Suzy Pichot**.

Une activité ludique, interactive et éducative, accessible dès le plus jeune âge : pensée comme une **ferme pédagogique**, elle permet aux enfants **d'apprendre au contact des animaux**, dans un cadre sécurisé et respectueux. On y découvre le rythme de la nature, les sons de la basse-cour et la douceur d'un moment suspendu. Un espace de **partage** et d'**émotion**, où la magie de la campagne se vit à chaque instant.



FAITES VOTRE BAGUETTE

Venez vivre un moment authentique aux côtés de notre boulanger, qui vous initiera avec passion à l'art de la baguette. Après quelques explications simples et accessibles, place à la pratique : **vous façonnerez votre propre pain** que vous cuirez dans notre **four à bois traditionnel**. Une expérience conviviale, riche en échanges et en saveurs, à partager en famille ou entre amis. L'atelier, d'une durée d'**1h30**, est proposé pour des groupes de **4 à 12 personnes**, sur réservation **48h à l'avance**. Il a lieu les **lundis, mercredis, vendredis et samedis à 10h30**.



LES ATELIERS DÉCOUVERTE OENOLOGIQUE

L'ATELIER DU SOMMELIER

Plongez dans l'univers du vin à travers une découverte complète de notre **terroir**, de nos méthodes de **vinification** et de **l'art de la dégustation**. Guidé par notre sommelier, vous visitez le domaine et dégusterez une **sélection de vins** en trois couleurs, accompagnée de **fromages de la Fromagerie de Lorgues** et de **pain artisanal** cuit au feu de bois. Pendant **1h30**, vous apprendrez à dérypter un vin, à reconnaître ses arômes, à **comprendre son équilibre** et à apprécier toute la finesse d'un **accord parfait entre vin, pain et fromage**.

À CHACUN SA COULEUR

Envie de mieux connaître les vins de Provence ? Cet atelier ludique et sensoriel vous invite à **découvrir les multiples facettes du vin** à travers une **dégustation commentée**. Vous apprendrez à **distinguer les différents styles**, à **identifier ce qui vous plaît** et à **explorer vos préférences personnelles**. En jouant avec vos sens, vous saurez quel type de consommateur de vin vous êtes, tout en profitant d'une sélection issue de nos domaines viticoles. Une expérience conviviale et pédagogique de **45 minutes** autour des vins emblématiques de notre région.



DÉGUSTATION ACCORDS METS & VINS

Initiez-vous à l'art subtil des accords entre **mets et vins** lors d'une **dégustation sensorielle et gourmande**. Vous découvrirez les secrets des **vins blancs, rouges et rosés**, leur **structure**, leur **équilibre**, et apprendrez à les associer avec justesse à différents plats. Une véritable **exploration œnologique** qui vous invite à oser des mariages de saveurs inattendus. Cette expérience immersive de **45 minutes** vous permettra de mieux comprendre la richesse aromatique des vins à travers le prisme du **goût et des textures**.

MENU DU CHEF

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

39 €

ENTRÉES

Aubergine au sésame, œuf parfait et bouillon au miso inaka *(1,2,6,7)

ou

● Trio de Betteraves, fourme d'Ambert et vinaigrette passion *(3,9)



PLATS

● Pâtes fraîches du jour *(1,2,3)

ou

Plat du jour

DESSERTS

Dessert du jour

Ou

Café Gourmand *(1,2,5)



● Option végétarienne

*Allergènes : 1. Céréales 2. Œufs 3. Lait 4. Cacahuètes 5. Fruits à coques 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfites 10. Moutarde 11. Céleri 12. Mollusques 13. Fruits de Mer 14. Poissons

MENU AUTOMNE SAINT-ROUX

(Entrée - Plat - Dessert)

Hors pâtes du jour et plat du jour

54 €

ENTRÉES

Aubergine au sésame, œuf parfait et bouillon au miso inaka *(1,2,6,7) 15€

● Trio de Betteraves, fourme d'Amber et vinaigrette passion *(3,9) 15€

Ceviche de Loup et céleri royal à la truffe, shiitake en pickles *(1, 6, 11, 14) 17€

Escalope de foie gras poêlée panée à l'amande, chips de patate douce et kimchi blanc *(1,5,9) 19€

PLATS

Pâtes fraîches du jour *(1,2,3) 22€

Plat du jour (uniquement midi, hors week-end et jours fériés) 22€

Filet mignon de porc rôti à l'hysope, tombée de choux au mangoustan, sauce charcutière *(9,10) 29€

● Risotto aux cèpes *(3) 29€

Raviole d'agneau et aubergine, haricots œil noir et bouillon léger à la coriandre *(1,9) 34€

Filet de Mulet à la soubressade, crumble de tomate séchée, mousseline de pois cassé et tempura de carotte, émulsion citronnée *(14) 36€

● Option végétarienne

*Allergènes : 1. Céréales 2. Œufs 3. Lait 4. Cacahuètes 5. Fruits à coques 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfites 10. Moutarde 11. Céleri 12. Mollusques 13. Fruits de Mer 14. Poissons

À LA CARTE

FROMAGES

Assiette de Fromages *(1,3,6,8,9)	12€
<i>Assortiment de fromages de notre maître affineur Tristan JOLY</i>	

DESSERTS

Café Gourmand *(1,2,5)	12€
Le Baba de St Roux , savarin et sirop au gin, confit bergamote et mousse au thym citron *(2,3)	13€
Finger vanille cacahuète , mousse légère vanille, caramel à la banane, croustillant coco et cacahuète *(2,3,5)	13€
Le Citron Fraise , génoise moelleuse, crème citron, confit de fraise et fraises fraîches *(2)	14€

MENU ENFANT

Croustillant de poulet ou filet de poisson (selon arrivage) avec légumes du potager et/ou pâtes ou frites	15€
Pot de Glace, sirop à l'eau	

*Allergènes : 1. Céréales 2. Œufs 3. Lait 4. Cacahuètes 5. Fruits à coques 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfites 10. Moutarde 11. Céleri 12. Mollusques 13. Fruits de Mer 14. Poissons