

LA TABLE DU
CASTEL



Un embrun d'amour à La Table du Castel

Samedi 14 février 2026

“Pour ce 14 février, la Saint-Valentin, une soirée pas tout à fait comme les autres, l'équipe du Castel Marie-Louise a composé un peu... beaucoup... passionnément... à la folie... un repas autour de produits d'exception. Et ce... avec Amour.”

Coquillages et Caviar

Pomme granny-smith, fenouil croquant, crème fumée



Biscuit de Homard

Carotte, mélilot des marais, émulsion de carapaces au corail



Barbue «petit-bateau»

Légumes racines, main de bouddha, sabayon au champagne



Volaille Jaune Bio

Maïs, condiment végétal, jus de volaille au vin jaune



Pamplemousse et sarrasin

Parfait glacé caramélia, tartelette soufflée au chocolat

185 € par personne

[une coupe de champagne incluse]

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

02 40 11 48 38 | reception-castel@groupebarriere.com