



CHÂTEAU DE FIAC

A REVIVO HÔTEL AND SPA

RENAISSANCE

Nous nous inscrivons dans une démarche environnementale en vous offrant notre eau micro filtrée, plate ou pétillante, grâce à une innovation suédoise, NORDAQ.

Service déjeuner du lundi au dimanche de 12h à 13h45
Service dîner du lundi au dimanche de 19h à 20h45

**C'EST L'HISTOIRE D'UNE ATTACHE, D'UNE SUCCESSION DE BELLES RENCONTRES, QUI VONT FEDERER LEURS ENERGIES, POUR LA RENAISSANCE DE CE LIEU .
NOUS VOUS SOUHAITONS BIENVENUE AU CHATEAU DE FIAC**

Aussi appelé château de Chaminade, il est finalement acquis par la congrégation des marianistes qui en fait l'institut religieux de la Chaminade.

Il est récemment racheté par un passionné de belles pierres et amoureux du Pays de Cocagne, notre Lauragais. 10 ans de travaux pour en faire ce lieu authentique que vous découvrez. Matthieu Stauff, hôtelier et associé à Gordon Oldham – notre Anglais passionné, ont le plaisir de vous proposer un lieu d'exception pour vous détendre et vous ressourcer.

LE CHATEAU DE FIAC

Ce sont 16 chambres uniques aux couleurs chatoyantes.

C'est un parc de 3 hectares aux arbres bicentenaires pour vous détendre et vous isoler.

C'est un spa unique avec piscine intérieure, bains Islandais, Sauna, Hammam et de nombreux soins dispensés par une équipe professionnelle et bienveillante.

Ce sont des ateliers matinaux autour du Yoga ou de la méditation (en saison)

C'EST AUSSI UN RESTAURANT ANIME PAR UNE EQUIPE DE PASSIONNES

Nous nous engageons dans une démarche locale et écologique, en circuit court et de saison.

Les produits sont sublimés par notre Chef Jérôme TRAVERE et son second Valentin RAINON

LE CHATEAU DE FIAC, PREMIER ETABLISSEMENT FRANCAIS DE LA MARQUE REVIVO HOTEL & SPA

Vous propose une parenthèse Bien-être, un ancrage dans des valeurs partagées, un ressourcement loin de l'agitation et du stress, une bulle hors du temps..

Origine de nos Produits

Foie Gras de Canard : Sud-Ouest de la France

Poissons : Issus de la Pêche Française ou Espagnole

Pavé de Veau : Aveyron, France

Filet de Bœuf : Aubrac, France

Magret de Canard : Sud-Ouest de la France

Suprême de Poulet : France

Liste des allergènes sur demande

NOTRE MENU RENAISSANCE

Menu proposé au déjeuner du lundi au vendredi

ENTREE, PLAT, DESSERT : 29 €

ENTREE, PLAT, OU PLAT, DESSERT : 24 €

ENTREE, PLAT, FROMAGE, DESSERT : 35 €

Prix nets en € - Taxes et service compris

ENTREE

Banaste de Légumes Méditerranéens Confits, Pesto et Chèvre Rôti

Ou

Rillettes de Crabe et Saumon Fumé, Concombre et Pickles d'Oignon, Crémeux de Betterave

PLAT

Filet de Daurade Sébaste Rôti, Lentilles Corail Fondue de Poireaux, Crème Dubarry

Ou

Suprême de Poulet Basse Température, Crémeux de Parmentier aux Zestes de Citron, Légumes de Saison et Son Jus

FROMAGE

Brie de Meaux farci à ma façon

DESSERT

Craquant Italien aux Fruits Rouges, Sorbet Cassis

Ou

Autour de la Rhubarbe et Chocolat Blanc

NOTRE MENU RENAISSANCE

**Menu proposé au dîner
et au déjeuner le samedi, dimanche et les jours fériés**

ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT: 39 €

ENTREE, PLAT, DESSERT : 49 €

ENTREE, PLAT, FROMAGE, DESSERT : 59 €

Prix nets en € - Taxes et service compris

ENTREE

Tataki de Thon Pané aux 3 Sésames, Espuma de Wasabi, Glace aux Pickles, Gelée Ponzu,
Vinaigrette Passion

Ou

Œuf Mollet Dubarry Frit, Déclinaison de Champignons, Sauce Moutarde à l'Ancienne,
Crème de Petits Pois, Tuile de Parmesan, Crémeux de Betterave Rouge

PLAT

Dos de Cabillaud Rôti en Croûte d'Herbes, Risotto aux Asperges, Légumes de Saison
Crème de Crustacés

Ou

Demi Magret de Canard, Pommes de Terre Fondantes, Crémeux d'Artichaut,
Jus Corsé aux Agrumes et Fruits Rouges, Mini Légumes de Saison

FROMAGE

Brie de Meaux Farci à ma Façon

DESSERT

Forêt Chocolatée, Sorbet de Poivron

Ou

Sur la Route du Pastel

CARTE RENAISSANCE

Carte proposée au dîner - Prix nets en € - Taxes et service compris

ENTREES

Œuf Mollet Dubarry Frit, Déclinaison de Champignons, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Crème de Petits Pois, Tuile de Parmesan, Crémeux de Betterave Rouge	16 €
Tataki de Thon Pané aux 3 Sésames, Espuma de Wasabi, Glace aux Pickles, Gelée Ponzu, Vinaigrette Passion	17 €
Saumon Fumé Maison, Dégradé de Betterave Rouge, Blinis et ses Perles de Saumon et de Yuzu	22 €
Foie Gras Mi Cuit à ma Façon, Gelée de Pistache au Muscat, Pain aux Baies	24 €

PLATS

Dos de Cabillaud Rôti en Croûte d'Herbes, Risotto aux Asperges, Légumes de Saison Crème de Crustacés	23 €
Suprême de Pintade Basse Température au Thym, Jus Corsé, Parmentier aux zestes de citron	25 €
Demi Magret de Canard, Pommes de Terre Fondantes, Crémeux d'Artichaut, Jus Corsé aux Agrumes et Fruits Rouges, Mini Légumes de Saison	25 €
Filet de Bœuf (170g), Pommes de Terre Fondantes, Baby Légumes et Sauce Marchand de Vin	29 €

DESSERTS

Brie de Meaux Farci à ma Façon	10 €
Mille-Feuille à la Pistache d'Emma	9€
Craquant Italien aux Fruits Rouges, Sorbet Cassis	9€
Forêt Chocolatée, Sorbet de Poivron	9€
Sur la Route du Pastel	10 €

NOTRE CAVE RENAISSANCE

Prix nets en € - Taxes et service compris
Vins au Verre (rouge, blanc et rosé) : 8 € le verre de 15 cl

VINS ROUGES

OCCITANIE VERSANT SUD-OUEST

AOP Gaillac, Domaine du Grand Chêne, Insolence	29€
<i>Duras, 2021</i>	
AOP Gaillac, Château Palvié	31€
<i>Syrah, Brauacol et Prunelart, 2022</i>	
AOP Fronton, Domaine Roumagnac, ô grand R	34€
<i>Negrette, Cabernet sauvignon, 2022</i>	
AOC Cahors, Château Nozières	37€
<i>Malbec, 2020</i>	
AOC Buzet, Chateau du Frandat	38€
<i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, 2016</i>	
AOP Gaillac, Domaine du Grand Chêne, Réserve Apolline	39€
<i>Brauacol, 2020</i>	
AOP Gaillac, Chateau Palvié, Les secrets du château	41€
<i>Syrah et Brauacol, 2018</i>	

OCCITANIE VERSANT LANGUEDOC

Vin De France, Domaine Fourtanier	29€
<i>Syrah, 2019</i>	
AOP St Chinian, Domaine Moulinier	39€
<i>Syrah et Grenache, 2023</i>	
AOP Pic St Loup, Chateau La salade St Henri, Aguirre	69€
<i>Syrah, Grenache et Mourvèdre, 2019</i>	

LOIRE

AOC Saumur Champigny, Domaine de la Seigneurie	36€
<i>Cabernet franc, 2021</i>	
AOC Sancerre, Comte de charme	63€
<i>Pinot noir, 2022</i>	
AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Damien Bruneau, Saint Vincent	35€
<i>Cabernet franc, 2023</i>	

BORDEAUX

AOP Saint-Estèphe, Château de Pez	91€
<i>Merlot et Cabernet Sauvignon, 2016</i>	

BOURGOGNE

AOP Bourgogne, Domaine Jeanniard, Côte d'Or	60€
<i>Pinot noir, 2021</i>	
AOP Cotes de nuits Village, Domaine Jeanniard, Vieilles vigne	85€
<i>Pinot noir, 2018</i>	
AOP Gevrey-Chambertin, Domaine Jeanniard	105€
<i>Pinot noir, 2021</i>	
AOP Nuits st Georges, Domaine Jeanniard, Les Poisets	125€
<i>Pinot Noir, 2021</i>	

VALLEE DU RHONE

AOP Côtes du Rhône, Domaine des Pasquiers	31€
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault, 2022</i>	
AOP Côtes du Rhône Village, Domaine des Pasquiers, Plan de Dieu	40€
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault 2021</i>	
AOP St joseph, Domaine des Pierres Blanches, les 85 rangs	63€
<i>Syrah, 2021</i>	
AOP Châteauneuf du Pape, Font-Jillarde, Lou Gaëlou	85€
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre,, 2020</i>	

VINS ROSES

OCCITANIE

AOP Gaillac Domaine Grand Chêne, Péché de vigne	26€
<i>Duras et syrah, 2022</i>	
AOP Gaillac Domaine du Moulin	30€
<i>Duras et syrah, 2022</i>	
AOP Côtes de Provence Haedus	45€
<i>Grenache et Syrah 2023</i>	

VINS BLANCS SECS

OCCITANIE

AOP Gaillac, Domaine du Grand Chêne, la Parcelle de l'Ortolan	29€
<i>Sauvignon, 2022</i>	
AOP Gaillac, Chateau Palvié	31€
<i>Mauzac, 2022</i>	
AOP Pacherinc du Vic Bilh, Domaine Damiens	34€
<i>Gros et petit Manseng, 2022,</i>	
IGP Pays Cathare, Domaine Guilhem, Vignes du Levant	35€
<i>Chardonnay et Sauvignon, 2023</i>	
AOP Gaillac, Domaine du Grand Chêne, Réserve Apolline	39€
<i>Len de Lel, 2021</i>	
AOP Limoux, Domaine Guilhem, Soleil de Limoux	42€
<i>Chardonnay, 2022</i>	

ALSACE

AOP Alsace, Domaine G Metz 35€
Riesling, 2022

LOIRE

AOC Vouvray, Réserve de Charmigny 34€
Chenin, 2022

AOP Pouilly fumé, Domaine Breugnon 56€
Sauvignon, 2020

AOP Sancerre, Domaine Girault, Le Vallon des Demoiselles 60€
Sauvignon, 2022

BOURGOGNE

AOC Chablis, Domaine Vincent Dampt 75€
Chardonnay, 2022

AOP Côtes de Nuits Village, Domaine Jeanniard 90€
Chardonnay, 2020

AOP Puligny Montrachet, Domaine Génot- Boulanger, Premier cru La Garenne 140€
Chardonnay, 2018

COTE DU RHONE

AOP Côtes du Rhône, Louis Tourtin, « Roc Acuta » 30€
Viognier, 2022

AOP St Joseph, M. Chapoutier, Les Granilites 77€
La Marsanne,, 2019

AOP Châteauneuf du Pape, Font Jillarde, Lou Gaëlou 77€
Grenache blanc et clairette, 2021

AOP Hermitage, M. Chapoutier, Chante-Alouette 128€
La Marsanne, 2018

VINS BLANCS DOUX

OCCITANIE

AOP Gaillac, Château Palvié, Les Secrets du château 42€
Muscadelle, Loin de l'œil, 2022

VINS BLANCS DEMI-SEC

ALSACE

AOP Alsace, Domaine G Metz, Demi sec 39€
Gewurztraminer, 2020