



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

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

Panacotta à la Roquette et Moutarde à l'Ancienne, Sucrine, Betterave Chioggia,
Velouté Froid de Carotte au Cumin

Ou

L'œuf comme un Cœur Coulant, Jambon Duroc en 2 Façons

PLAT

Ballotine de Volaille farcie au Beurre Persillé, Parmentier au Citron
Crème de Champignons

Ou

Filet de Truite Mariné aux Baies de Verveine, Beurre Blanc Coriandre et Echalotes

FROMAGE

Brie de Meaux farci à ma façon

DESSERT

Symphonie Chocolatée

Ou

Le Cheesecake de Christophe

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

Autour des Rochers des Calanques

Ou

Tian de Légumes Parfumé, Croustillant d'Herbes au Sésame, Espuma de Poivron

PLAT

Filet de Maigre de Corse fumé par nos soins, Fenouil Braisé, Crème d'Artichauds,
Réduction à l'Ail Noir

Ou

Pavé de Veau de l'Aveyron, Galette Darphin aux Pleurotes, Jus Truffata

FROMAGE

Brie de Meaux Farci à ma Façon

DESSERT

Pêche Pochée dans un Thé aux Agrumes, Crumble et Sorbet Verveine

Ou

Soufflé Glacé selon l'Humeur du Pâtissier

CARTE SNACKING

Carte proposée de 12h à 16h - Prix nets en € - Taxes et service compris

Salade Caesar	18 €
Millefeuilles de Tomates Colorées, Burrata et Concassé de Tomate au Basilic	18 €
Saumon Fumé Maison, 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 €
Sipions ou Gambas (selon votre goût) sautés en Persillade	21 €
Magret séché et Fumé par nos soins	18 €
Le Melon Surprise	16 €
Planche de Charcuteries Locales et Fromages d'Ici et d'Ailleurs	14 €
Brookie	8 €

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 Malepère, Domaine Guilhem, Vignes du Levant	35€
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2023</i>	
AOP St Chinian, Domaine Moulinier	39€
<i>Syrah et Grenache, 2023</i>	
AOP Malepère, Domaine Guilhem, Terrasses du Couchant	42€
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, 2022</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€
--	-----

Merlot et Cabernet Sauvignon, 2016

BOURGOGNE

AOP Bourgogne, Domaine Jeanniard, Côte d'Or 60€

Pinot noir, 2021

AOP Cotes de nuits Village, Domaine Jeanniard, Vieilles vigne 85€

Pinot noir, 2018

AOP Gevrey-Chambertin, Domaine Jeanniard 105€

Pinot noir, 2021

AOP Nuits st Georges, Domaine Jeanniard, Les Poisets 125€

Pinot Noir, 2021

VALLEE DU RHONE

AOP Côtes du Rhône, Domaine des Pasquiers 31€

Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault, 2022

AOP Côtes du Rhône Village, Domaine des Pasquiers, Plan de Dieu 40€

Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault 2021

AOP St joseph, Domaine des Pierres Blanches, les 85 rangs 63€

Syrah, 2021

AOP Châteauneuf du Pape, Font-Jillarde, Lou Gaëlou 85€

Syrah, Grenache, Mourvèdre,, 2020

VINS ROSES

OCCITANIE

AOP Gaillac Domaine Grand Chêne, Péché de vigne 26€

Duras et syrah, 2022

AOP Gaillac Domaine du Moulin 30€

Duras et syrah, 2022

AOP Côtes de Provence Haedus 45€

Grenache et Syrah 2023

VINS BLANCS SECS

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

OCCITANIE

AOP Gaillac, Domaine du Grand Chêne, la Parcelle de l'Ortolan 29€

Sauvignon, 2022

AOP Gaillac, Chateau Palvié 31€

Mauzac, 2022

AOP Pacherinc du Vic Bilh, Domaine Damiens 34€

Gros et petit Manseng, 2022,

IGP Pays Cathare, Domaine Guilhem, Vignes du Levant 35€

Chardonnay et Sauvignon, 2023

AOP Gaillac, Domaine du Grand Chêne, Réserve Apolline 39€

Len de Lel, 2021

AOP Limoux, Domaine Guilhem, Soleil de Limoux 42€

Chardonnay, 2022

ALSACE

AOP Alsace, Domaine G Metz 35€

Riesling, 2022

BOURGOGNE

AOC Chablis, Domaine Vincent Dampit 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