



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 bicentennaires 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..

NOTRE DEJEUNER 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

Velouté de Butternut à la Fève de Tonka, Billes de Pomme de Terre Glacées

Ou

Saumon Fumé Maison Snacké, Crémeux de Petits Pois à la Menthe, Galette au Cumin

PLAT

Suprême de Volaille basse température, Lentilles aux Minis Légumes, Espuma au Jambon

Ou

Poisson du jour selon arrivage, Garniture du Moment

FROMAGE

Rocamadour sur Toast, Confiture d'Oignon Rouge au Miel

DESSERT

Mille-feuille Vanille, Sorbet Açaï

Ou

Cœur Coulant, Mangue

NOTRE DINER 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 du Chêne, Cèpes, Noisettes, Crémeux de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe

Ou

Gambas en 2 Façons

Ou

Foie Gras Mi Cuit à ma Façon, Gelée de Pistache au Muscat
(supplément 10 €)

PLAT

Filet De Turbot Rôti, Espuma au Bordeaux Doux, Jus de l'Océan

Ou

Magret de Canard Séché et Fumé Maison, Gastrique à la Mangue

Ou

Filet de Bœuf, Pommes de Terre Fondantes, Baby Légumes et Sauce Truffata
(supplément 10 €)

FROMAGE

Brie de Meaux Farci à ma Façon

DESSERT

Gâteau aux Noix

Ou

Chou Farci au Chocolat et sa Gelée Goyave

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, Château Lancyre, Grande Cuvée	69€
<i>Syrah, Grenache et Mourvèdre, 2020</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 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>	

VINS ROSES

OCCITANIE

AOP Gaillac Domaine Grand Chêne, Péché de vigne	26€
<i>Duras et syrah, 2022</i>	
AOP Côtes de Provence Haedus	45€
<i>Grenache et Syrah 2023</i>	
AOP Pic St Loup, Château Lancyre, D'ici on voit la mer	52€
<i>Syrah, Grenache ,2023</i>	

VINS BLANCS SECS

LOIRE

AOC Vouvray, Réserve de Charmigny	34€
<i>Chenin, 2022</i>	
AOP Pouilly fumé, Domaine Breugnon	56€
<i>Sauvignon, 2020</i>	
AOP Sancerre, Domaine Girault, Le Vallon des Demoiselles	60€
<i>Sauvignon, 2022</i>	

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€
Chardonnay, 2022

ALSACE

AOP Alsace, Domaine G Metz 35€
Riesling, 2022

BOURGOGNE

AOC Chablis, Domaine Vincent Dampit 75€
Chardonnay, 2022

COTE DU RHONE

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