

CHÂTEAU DE CHAMBERT



DEPUIS 1690

Nous vous souhaitons la bienvenue au restaurant de Chambert.

Depuis de nombreuses décennies, le Château de Chambert est à l'écoute d'une entité puissante, qui nous fait vivre et qui nous fait ressentir de nombreuses émotions : la nature.

C'est au service de cette dernière que nous nous soumettons tous les jours grâce à une agriculture biodynamique et de nombreuses techniques avant-gardistes, et c'est elle qui dicte l'évasion culinaire de nos équipes.

Les produits respectueux de l'environnement, de la biodiversité alimentaire et dans la mesure du possible de nos champs, de nos forêts, de nos rivières ou de nos causses aux alentours seront sublimés par des saveurs internationales, des ingrédients originaux dont seul le Chef a le secret et qu'il vous fera découvrir au grès de ses envies.

BON VOYAGE !

*Merci à nos
partenaires éthiques,
français ou européens,
et à nos équipes :*

Porcelaine par l'entreprise artisanale Virebent à Puy L'Evêque, couverts par Cutipol au Portugal, verres par l'entreprise autrichienne Riedel, serviettes en Jacquard français, chaises par Polspotten au Pays Bas, tables par des entreprises artisanales espagnoles et italiennes, architecture par Stephane Deligny et cuisine par Bonnet-Thirode et Albareil Quercynox.

Tél. +33 5 65 23 89 08
restaurant@chambert.com

RESTAURANT HOLODECK

Ouverture le 11 Juillet 2023
Offrez-vous une ballade
gastronomique !

Compositions du Chef Baptiste et
accompagnées des vins sélectionnés
par Lin (Master of Wine)

Balade gastronomique à partir 80€.
Large choix de vins au verre, de vin en
bouteille ainsi que la sélection d'accords
mets/vins vous seront proposés pour vivre
une expérience dans notre univers.

VOUS POUVEZ OFFRIR DES BONS
CADEAUX POUR DES REPAS AU
RESTAURANT QUE NOUS
PERSONNALISERONS AU
05.65.31.95.75 OU SUR
INFO@CHAMBERT.COM