



Home > Bons plans

Séjour enchanteur en automne au Château-Hôtel Grand Barrail

 by **Natalia Vernier** — 13 novembre 2024 



Automne Grand Barrail

Sous les couleurs de l'automne : séjour bucolique et gourmand au Château-Hôtel Grand Barrail

Idéalement situé au cœur des vignes à Saint-Emilion, le **Château-Hôtel Grand Barrail 5*** a connu une importante rénovation en 2023, signée par l'architecte renommé Jean-Philippe Nuel, réalisée comme un dialogue entre l'héritage **patrimonial du château** et des contrepoints contemporains.

Design, gastronomie et bien-être sont les maîtres mots de cette adresse 5* raffinée, élégante et chaleureuse. La promesse de s'y sentir « comme à la maison ».



Automne Grand Barrail

En automne, les vignes se transforment et se parent de leurs plus belles couleurs flamboyantes. Le cadre idéal pour une escapade bucolique et réconfortante !

Savourez la nouvelle carte automne bistrannique et gastronomique signée par le talentueux Chef Quentin Merlet, l'étoile montante du Sud-Ouest. Profitez d'une parenthèse cocooning avec le soin signature « Au cœur des vignes » du spa Sothys et réchauffez-vous au coin du feu en dégustant l'un des meilleurs crus du Bordelais au bar cosy et tamisé du Château-Hôtel Grand Barrail.

Découvrez la nouvelle carte Automne élaborée par le Chef Quentin Merlet

Le Chef Quentin Merlet propose une cuisine qui lui ressemble, gourmande et simple à la fois. Il aime travailler les produits, les textures, l'alliance terre mer et aussi surprendre, comme en réalisant des desserts avec des légumes. Sa cuisine est franche et sincère, une cuisine qui « va droit au but » avec une approche bistronomique (au déjeuner) et gastronomique (au dîner), c'est ce qui fait la force de l'offre de restauration du Château-Hôtel Grand Barrail.

Son identité culinaire est en adéquation avec la Nouvelle-Aquitaine et en accord avec les vins de la cave du Château-Hôtel Grand Barrail. La carte change à chaque saison afin de toujours être en harmonie avec les produits locaux, le Chef Quentin Merlet privilégie les circuits courts et entretient un partenariat fort avec chacun de ses producteurs. Il travaille sur un même produit fil conducteur sur la carte bistronomique et la carte gastronomique pour minimiser les pertes et gaspillages. La vigne tient une place importante dans sa cuisine, il travaille du sarment jusqu'au vin. Il apprécie particulièrement fumer un poisson, une viande ou des légumes avec le sarment de vigne.

Ne passez pas à côté du Ceviche de daurade, Pêche, citron vert et lait de coco aux agrumes, de l'Esturgeon fumé aux sarments de vigne en tartare, blinis au sarrasin, caviar Perlita, ou de la Canette des Dombes en ballotine, orange confite et shiitake de Saint-Emilion ou encore du Turbot rôti sur l'arête, artichauts barigoule, fèves sautées et fumet réduit.



Carte automne Grand Barrail

Côté desserts, laissez-vous tenter par les surprenantes Lentilles confites aux épices, crème au thé matcha ou par le Raisin en texture, gingembre et verjus et pour les plus gourmands la Ganache cardamome, poire pochée et crumble noisette.



Spa Grand Barrail

Un instant détente au coin du feu dans un cadre d'exception

Le bar situé dans la rotonde du Château-Hôtel Grand Barrail est un écrin cosy et tamisé, entièrement composé de modénatures restaurées et sublimes à la feuille d'or et de vitraux historiques.

Au coin de la magnifique cheminée de marbre rouge, confortablement installés dans l'un des fauteuils en velours et cuirs, savourez un verre des meilleurs crus de Bordelais ou un cocktail signature.

