

Domaine du Castellas



Le Hameau du Luberon

LA TABLE 1720

- SIVERGUES -

www.domaineducastellas.fr



SOMMAIRE

- 03** Le Domaine du Castellas
- 05** La Table 1720
 - Redécouvrez le plaisir des choses simples
 - Voyage dans le monde du vin
 - Une démarche responsable
 - Une invitation à la ferme
 - Menus et inspirations du moment
- 20** Plan du Domaine
- 21** Accès
- 22** Contacts et informations pratiques



LE DOMAINE DU CASTELLAS

Un lieu unique

La Table 1720 est située au sein du Domaine du Castellas, à Sivergues, en plein cœur du Luberon. Ici le temps s'est arrêté, il y a longtemps.

Depuis 1720, le Castellas est seul, niché dans les combes du Grand Luberon, dominant un panorama exceptionnel d'Est en Ouest, des Alpes à l'Ardèche, comme une dernière habitation, juste avant une nature à perte de vue.

Le Domaine s'étend sur plus d'une centaine d'hectares, exclusivement réservés aux hôtes. De grands espaces à regarder, presque à méditer, tant ils invitent à vivre plus intensément. Respirer, se reconnecter aux éléments; l'air, le soleil, le vent, et chaque soir, s'émerveiller devant le coucher du soleil... magistral.

Le Hameau du Castellas est une grande ferme du XVIIIème siècle de toute beauté. Construite en pierres taillées, selon une architecture intimiste et harmonieuse, elle a été minutieusement restaurée sans jamais toucher à son intégrité originelle pour conserver l'histoire intacte. Confort parfait et luxe discret pour une dizaine de suites, à la décoration épurée et chaleureuse, disposées de façon à préserver l'intimité et qui offrent toutes des vues époustouflantes. Et comme dans une grande maison de famille, on a toujours le choix entre s'isoler au calme ou partager la convivialité du hameau.





LA TABLE 1720

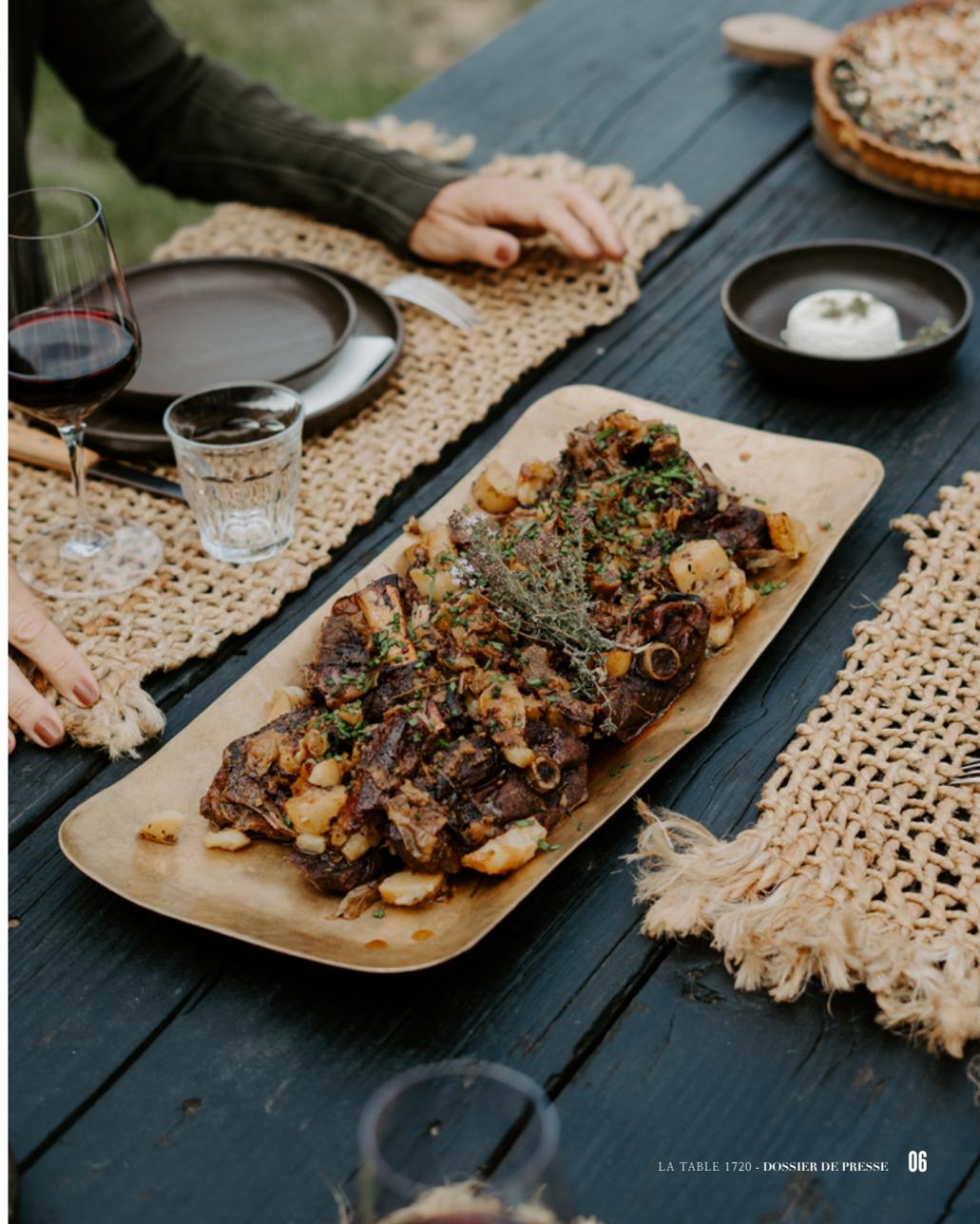
Redécouvrez le plaisir des choses simples

La Table 1720, restaurant du Domaine du Castellas, vous invite à vivre une expérience culinaire singulière et poétique.

Après une promenade dans les collines et villages avoisinants, le Chef **Théo Canellas** vous invite à un voyage sensoriel inédit. Un instant de pure bonheur dans un cadre apaisant.

Partager autour de grandes tables en bois les produits frais tout juste rapportés de la ferme ou de nos producteurs voisins. Salades croquantes du jardin, pommes de terre, oignons nouveaux, fèves, petits pois, plantes aromatiques, fleurs comestibles, fraises et autres merveilles de notre verger et de notre potager ... Le chef puise son inspiration dans les récoltes du matin. Une créativité sans cesse renouvelée, au fil des jours et des saisons Théo cuisine dans un esprit de convivialité et de générosité.

Ici, on se nourrit pleinement de vrai, de naturel, avec des produits qui ont du caractère et qui aspirent à la simplicité culinaire. Le tout est sublimé par une carte de vins rigoureusement sélectionnés par notre chef de table, **Edouard Hartigan**, qui vous fera découvrir des flacons méconnus issus des plus beaux terroirs français.





Théo Canellas Chef Virtuose de la Table 1720

Natif du Sud de la France, sur le littoral de Bandol, Théo Canellas fut bercé par la cuisine méditerranéenne dès sa plus tendre enfance. Ses premiers gestes furent inculqués par ses grands-mères, en complément d'un père spécialisé dans le domaine de l'hôtellerie et du spiritueux.

Passionné, il excelle et intègre le célèbre institut Paul Bocuse à Lyon qui lui ouvre les portes de la gastronomie française. Diplômé d'un Bachelor en art culinaire, il continue sa quête d'apprentissage avec l'acquisition d'un master en management de l'hôtellerie. Ses expériences diverses dans des établissements de renom à Courchevel, Monaco, en Normandie et auprès de chefs étoilés français tels que Pierre Gagnaire, Davy Tissot lui ont permis de construire un univers innovant et brut. Véritable globe trotteur, il élargit son panel de connaissances en Polynésie pour découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux produits et enrichir son savoir-faire à l'autre bout du monde. Reconnu par ses pairs, il est membre des disciples d'Escoffier depuis 2023.

Depuis mars 2024, le Chef Théo Canellas magnifie l'ordinaire en extraordinaire au Domaine du Castellat. Inventive, sa cuisine franche et moderne est exclusivement préparée à partir de produits locaux ou des exploitations de la Ferme du Castellat. Du champ à l'assiette, la Table 1720 sublime les richesses du Luberon grâce à cette expérience gustative inédite proposée par le jeune chef. Un écrin de liberté et de verdure offert dans un cadre intimiste d'exception.

Voyage dans le monde du vin

Côté carte des vins, **Edouard Hartigan**, notre chef de table, a sélectionné pour vous les meilleurs terroirs.

Tout d'abord dans notre cher Luberon qui renferme bien des trésors. Un terroir argilo-calcaire, bercé par le soleil et les vents, qui confère aux vins une complexité et une richesse aromatique bien distinctes.

Notre carte vous transporte également à travers les diverses régions de France, célébrant l'excellence des vigneronns qui magnifient les caractéristiques uniques de leurs terroirs dans leurs bouteilles.

Nous mettons en avant une majorité de vins bio ou nature, sans oublier les classiques conventionnels. Des vins de qualité provenant de producteurs qui partagent nos valeurs et qui adoptent des pratiques durables et respectueuses de l'environnement.





Une démarche responsable

Sous l'impulsion du Chef Théo Canellas et des propriétaires du Domaine, La Table 1720, le Hameau et la Ferme se sont engagés dans une démarche rigoureuse en faveur de la préservation de l'environnement et des ressources naturelles.

Celle-ci implique l'ensemble du personnel du Domaine en collaboration avec des partenaires et des fournisseurs investis dans des pratiques durables. Analyse minutieuse de l'approvisionnement en produits locaux, réduction et valorisation des déchets et recherche de la meilleure gestion de l'eau et de l'énergie.

Nos plats sont exclusivement conçus à partir des produits locaux, issus de notre ferme et potager. L'objectif est de mettre en valeur les ressources nourricières abondantes du domaine. Du légume fraîchement récolté à la viande élevée localement, chaque ingrédient raconte une histoire et offre une expérience gustative unique qui nous relie à la terre et à des pratiques ancestrales.







Une invitation à la ferme

La présence animale est essentielle pour s'immerger en pleine nature. Dès l'arrivée au Domaine, ce sont les chèvres qui vous accueillent : une centaine de sauvageonnes qui semblent partager l'authenticité du lieu avec les convives dans une complicité sincère. Un bouc majestueux a rejoint chèvres et cabris pour une nouvelle compagnie, mais aussi des poules caquetantes. Tous animent joyeusement le lieu sous l'oeil doux et attentif de bergers d'Anatolie.

Les hôtes peuvent participer à la vie de la ferme : traite des chèvres, recherche des œufs dans le poulailler ou récolte dans le jardin potager.

Les Poules : Le plaisir d'un œuf frais tout juste pondu, une expérience contemporaine de circuit court.

Les Abeilles : Elles nous régaleront d'un miel maison d'exception fait de lavandes sauvages de nos montagnes. Sur une tartine beurrée ou avec un fromage de chèvre... une merveille.





Déjeuner

Menu champêtre à 42 euros/personne*

Carte variant suivant les arrivages de nos producteurs locaux et produits de notre potager.

ESPRIT DU PARTAGE

Fraîcheurs du Domaine, tartes salées, tartines de chèvre chaud et salade du jardin, salaisons artisanales, fromages d'ici et d'à côté et surprise du chef...

TERMINER EN DOUCEUR

Petit plaisir sucré du jour

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION / ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX, NOUS CONSULTER

*Les boissons ne sont pas incluses





Dîner

Menu dégustation à 49 euros/personne*

Option végétale sur demande

POUR DÉBUTER

Variation de quatre entrées Rivage et Arrière pays à partager

POUR SUIVRE

Viande ou poisson suivant l'arrivage et petits légumes
de saison rôtis ou autres accompagnements.

L'AFFINAGE PAR NOS SOINS

Assortiment de fromages d'exception

POUR TERMINER EN DOUCEUR

Inspiration sucrée du jour

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION / ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX, NOUS CONSULTER

*Les boissons ne sont pas incluses

Déjeuner du Dimanche & Jours Fériés

Menu à 46 euros/personne*

POUR DÉBUTER

Variation de quatre entrées de saison à partager

POUR SUIVRE

Le Fabuleux poulet Minette et légumes du jardin

L'AFFINAGE PAR NOS SOINS

Assortiment de fromages

POUR TERMINER EN DOUCEUR

Inspiration sucrée du jour

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION / ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX, NOUS CONSULTER

*Les boissons ne sont pas incluses





Carte des Hôtes du Hameau

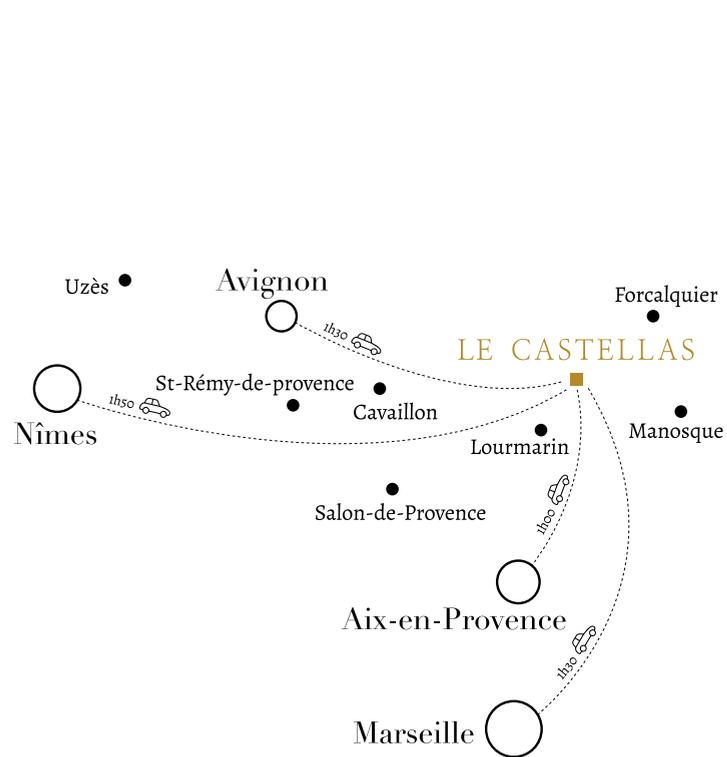
Sélection de charcuteries de pays	16€
Velouté rafraichissant du moment	9€
Assortiment de fromages d'exception	16€
Pâté de Marseille	14€
Cœuf de poule du Domaine à la coque, brouillé ou au plat	6€
Planche charcuterie du pays et fromage affiné	26€
Tomates du Domaine et Burrata	24€
Assiette de fruits de saison	12€
Une glace en Luberon : 1 pot	7€
Madeleine et son thé d'accueil	9€



Plan du Domaine

- ❶ Le toit terrasse / Roof top
- ❷ Le grand salon / Living room
- ❸ La salle à manger / Dining room
- ❹ La salle de jeux / Games room
- ❺ Les tables extérieures / Outdoor tables
- ❻ Le bar extérieur / Outdoor bar
- ❼ Le bassin / Pool
- ❽ Le bain finlandais / Finnish bath
- ❾ Bio-Sauna / Bio-Sauna
- ❿ Le gazebo / Gazebo
- ⓫ Les spots (sunset-sieste) / Spots (sunset-nap)
- ⓬ La Rôche Blanche
- ⓭ Le terrain de pétanque / Petanque ground
- ⓮ Le terrain de badminton / Badminton court
- ⓯ Le terrain de volley-ball / Volleyball court
- ⓰ Le paddock des chèvres / Goat paddock
- ⓱ La fromagerie / Cheese shop
- ⓲ Le poulailler / The Hens
- ⓳ Les ruches / The Bees
- ⓴ Le potager / vegetable garden
- ⓵ Le verger / The orchard
- ⓶ Le jardin vaudois / The vaudois garden
- ⓷ Le parking
- ❶ Suite - Le Bastidon
- ❷ Suite - Le Bastidon 2
- ❸ Suite - La Treille Muscade
- ❹ Suite - La Rondeur des Jours
- ❺ Suite - Le Trestoulas
- ❻ Suite - L'eau Vive
- ❼ Suite - Le Rameau de la Nuit
- ❽ Salle - Le Hussard sur le Toit
- ❾ Suite - La Pitchoun
- ❿ Salle - Le Ralenti du Lierre
- ⓫ Suite - Le Chant du Monde





Comment se rendre au Domaine du Castellás ?

-  Gare Marseille St Charles : 1h20 min
-  Gare Aix TGV : 1h15 min
-  Gare Avignon TGV : 1h23 min
-  Aéroport Marseille Provence : 1h20 min
-  Aéroport Avignon Provence : 1h00

- Parking – service voiturier et bagagiste
- 2 bornes de recharge pour voitures électriques.

-
- Navettes avec chauffeur privé - 7 places -
(sur réservation) Transfert possible en hélicoptère
(hélicoptère sur place) Service de conciergerie.

Informations pratiques & contacts

Uniquement sur réservation

Déjeuner à partir de 12h.

Dîner à partir de 19h.

Fermeture les mardis soir et mercredis midi
(réservé aux hôtes du Hameau)

—

Domaine du Castellas - La Table 1720

Le Castellas – 84400 Sivergues

table1720@domaineducastellas.fr

Tél : 04 90 04 00 65

En cas d'urgence : 06 98 06 35 70

www.domaineducastellas.f

Responsable Home & Accomodation

Marie-Pierre Paly

Chef de Cuisine

Théo Canellas

Responsable Food & Beverage

Edouard Hartigan

Responsable Communication & RP

Audrey Suffis

asuffis@artemis-conseil.fr

Tél : 06 30 18 35 21

Le Domaine et ses chèvres sont protégés par des Bergers
d'Anatolie. Par sécurité, nous ne pouvons accueillir
vos animaux de compagnie.





DOMAINE
DU CASTELLAS

Le Hameau du Luberon