



LA COUR DU CHATEAU

HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER...

Gaspacho de tomates anciennes, ricotta au citron vert, tartare de pomme Granny Smith
Heirloom tomato gazpacho, lime ricotta, Granny Smith apple tartare

Cromesquis de chèvre en chapelure de panko, rafraîchi aux herbes du jardin
Goat cheese cromesquis in a panko breadcrumb crust, garden herb refreshment

Thon mi-cuit, mayonnaise aux câpres, cornichons et pickles d'oignons rouge
Seared tuna, caper mayonnaise, gherkins and red onion pickles

Foie gras cuit au torchon, whisky, condiment abricot et poudre de cèpe
Foie gras cooked in a cloth, whisky, apricot condiment and porcini powder

REJOISSANCES SERIEUSES !

Ballotine de volaille cuite sur peau, farce artichaut et sauge, pommes de terre et noisettes
Chicken ballotine cooked on the skin, artichoke and sage stuffing, potatoes and hazelnuts

Agneau confit de quelques heures, légumes du soleil, jus réduit de cuisson au parfum de Provence
Slow-cooked lamb, Provençal vegetables, reduced cooking jus with herbs from Provence

Retour de pêche du jour, purée de petit pois, pignons de pin et bisque de homard
Catch of the day, pea purée, pine nuts and lobster bisque

Ravioli à la truffe, sauce crème truffée au vieux parmesan, voile de pecorino
Truffle ravioli, truffled cream sauce with aged Parmesan, veil of pecorino

FROMAGE

Sélection de fromages du marché
Selection of cheese

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Tartare de fraises de région, sorbet estragon, mousse légère au mascarpone
Regional strawberry tartare, tarragon sorbet, light mascarpone mousse

Comme un Saint-Honoré, crème pâtissière et chantilly à la vanille, feuilletage
Saint-Honoré style dessert, vanilla pastry cream and Chantilly, flaky puff pastry

Panna cotta crémeuse, rhubarbe confite et coulis hibiscus
Creamy panna cotta, candied rhubarb and hibiscus coulis

Feuille à feuille au chocolat, ganache intense, praliné et éclats de noisette
Chocolate millefeuille, intense ganache, praline and hazelnut shards

Carte imaginée par Enzo Ciccarelli, Chef Exécutif

Menu Entrée, Plat, Dessert : 44€ - Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 34€

Entrée 13€ / Plat 27€ / Dessert 12€

Supplément Fromage / Cheese Additional charge : 10€

Menu enfant disponible sur demande. Kids menu available upon request.

Soucieux de l'impact sur notre environnement, notre Chef sélectionne uniquement des produits frais et de qualité, issus d'une production raisonnée et, pour la plupart, provenant de la région. Chaque jour, son équipe et lui donnent le meilleur d'eux-mêmes pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice. Pardonnez-vous si, exceptionnellement, un plat venait à manquer.

Origine Viande : France – Meat Origin : France

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included