



## DEJEUNER DE LA FETE DES MERES

DIMANCHE 31 MAI 2026

### Amuse-bouche



Gravlax de saumon aux baies roses, salade de betterave et radis, crème citronnelle

*ou*

Mousse d'asperge verte d'ici, bonbons de chèvre au miel, texture de chorizo



Lieu jaune cuit à la nacre, fregola sarda aux champignons,  
crème aux curry japonais, vinaigrette d'herbes du moment

*ou*

Mignon de cochon basse température, gâteau de pomme de terre fondant,  
crispé d'olive noire, jus court au thym citron



Fromages affinés de la région - *en supplément 10€*



Fontainebleau à la fleur de Sureau et texture de framboise

*ou*

Baba au rhum du Château rafraichi au combava

Menu imaginé par Enzo Ciccarelli, Chef Exécutif

Menu unique pour l'ensemble des convives

Entrée, plat, dessert : 49€ par personne, taxes et service compris

Ce menu peut vous être proposé avec un accord mets et vins : 25€ par personne

Origine Viande : France

Prix nets en euros, taxes et service compris

Toute notre carte est cuisinée sur place,  
aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer



Handwritten  
COLLECTION



Château de Mazan 8 place Napoléon 84380 Mazan

Informations - réservation : [hc5u4@accor.com](mailto:hc5u4@accor.com) ou 04 90 69 62 61

[www.chateaudemazan.com](http://www.chateaudemazan.com)