

La Carte



Les Entrées

LA TOMATE ANCIENNE RÔTIE 26 €

Purée d'Aubergine brûlée, espuma de Burrata, huile de Basilic, gel d'eau de Tomate et poudre d'Olive



AUTOUR DE L'ASPERGE 25 €

Panna cotta, Asperges juste assaisonnées, Pomelos et Sériole fumée à l'huile d'Aneth



LE CEVICHE DE GAMBAS AUX FRAISES 28 €

Piment d'Espelette, huile de Coriandre, gel Yuzu et Noisettes torréfiées

LE FOIE GRAS "PEPS ET FRAÎCHEUR" 29 €

Foie gras de Canard mi-cuit, chutney de Rhubarbe au poivre de Timut, gel de Framboise et Brioche tiède



La Carte



Les Plats

LE TURBOT RÔTI 39 €

Tomates cerises confites, Courgettes poêlées et en caviar, sauce hollandaise au Kalamansi et Basilic

LE LOUP EN FARCE FINE À L'ESTRAGON 39 €

Soupe de poissons de roches, Pomme de terre confite à l'huile d'olive, fraîcheur de Fenouil au piment d'Espelette et sabayon au beurre d'ail

LES BELLES GAMBAS 39 €

Flambées au Limoncello, Risotto onctueux et jus de têtes au Citron confit



LA PLUMA DE COCHON À LA BRAISE 38 €

Laquée à la Clémentine Corse, crémeux de Patate douce, jeunes légumes rôtis et jus corsé

L'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHE 42 €

Condiment d'une Barigoule, Asperges juste saisies et jus réduit à la Sarriette

LES LINGUINE A LA TRUFFE 39€

Mascarpone, Pecorino affiné et copeaux de Truffe



La Carte

Fromage

*Sélection de Fromages affinés,
Chutney du moment et noix caramélisées*
15€



Desserts

Merci de passer commande en début de repas

AUTOUR DU CHOCOLAT 18 €

*Ganache fondante à la fève de Tonka, croquant Chocolat noir, crémeux
Chocolat blanc Citron Yuzu et tuile au gruë de Cacao*

FRAÎCHEUR DE FRUITS EXOTIQUES 16 €

*Mangue, passion et ananas, sablé au Vieux Rhum, espuma Coco aux zestes
de Citron vert, crémeux au Chocolat noir*

DOUCEUR DE FRAISE ET BASILIC 16 €

*Biscuit moelleux à la Pistache, mousse onctueuse à la Vanille de
Madagascar, cœur Fraise et Basilic*

Menu Enfants

jusqu'à 10 ans - 19€

*Plat et Dessert sur suggestion du Chef
boisson incluse*



Menu du Château

58€



Autour de l'Asperge

Panna cotta, Asperges juste assaisonnées, Pomelos, et Sériole fumée à l'huile d'Aneth

Ou

La Tomate Ancienne Rôtie

Purée d'Aubergine brûlée, espuma de Burrata, huile de Basilic, gel d'eau de Tomate et poudre d'Olives



Le Loup en Farce Fine à L'Estragon

Soupe de poissons de roches, Pomme de terre confite à l'huile d'olive, fraîcheur de Fenouil au piment d'Espelette et sabayon au beurre d'ail

Ou

La Pluma de Cochon

Laquée à la Clémentine Corse, crémeux de Patate douce, jeunes légumes rôtis et jus corsé



La Douceur

À choisir parmi les desserts de la carte



Fromage de la Sélection - supplément 7€



Menu Dégustation

79€



Le Foie Gras "Peps et Fraîcheur"

*Foie gras de Canard mi-cuit, chutney de Rhubarbe au poivre de Timut,
Gel de Framboise et Brioche tiède*



Le Ceviche de Gambas aux Fraises

Piment d'Espelette, huile de Coriandre, gel Yuzu et Noisettes torréfiées



Le Turbot Rôti

*Tomates cerises confites, Courgettes poêlées et en caviar, hollandaise au Kalamansi et
Basilic*

Ou

L'Agneau en Croûte de Pistache

Condiment d'une Barigoule, Asperges juste saisies, et jus réduit à la Sarriette



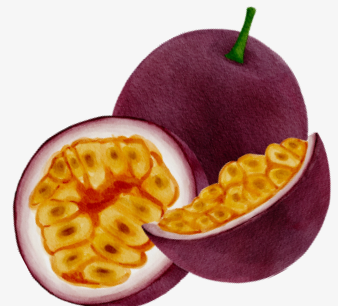
La Sélection de Fromages affinés

Chutney du moment et Noix caramélisées



La Douceur

A choisir parmi les desserts de la carte



Menu du Marché

29€



*Proposé tous les midis du mardi au vendredi
Sauf jours fériés*

Plat et Dessert

Selon l'inspiration du Chef et du Marché!



Prolonger le plaisir ...

*Accordez-vous une parenthèse de gourmandise et de détente, et profitez d'un massage
ou d'un accès au Spa privatisable en complément de votre repas ...*

Massage solo à partir de 130€, en duo à 240€

Spa privatisé 90 min, plateau d'accueil Détox et Gourmandise 90€/2pers



Une Cuisine Maison et de Saison

*Liste des allergènes disponible auprès du personnel
Prix Nets - Taxes et Service compris*

