



Les Entrées

LA BONITE BRÛLÉE A LA FLAMME 26 €

*Panna Cotta de Fenouil, fraîcheur d'Agrumes,
huile d'Estragon et Ponzu*

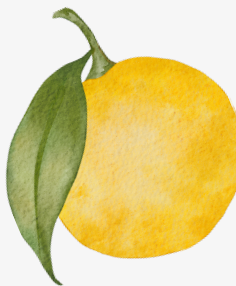


LE CANNELONI DE CONCOMBRE 26 €

*Brousse condimentée aux Olives et Pignons de Pin torréfiés, Gaspacho
de Tomates aux Fruits de Saison*

LA FRAÎCHEUR DE LOUP AUX FIGUES 28 €

Marinade Citron-Yuzu et gel de Figue



LE FOIE GRAS 29 €

*Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney d'Abricot au Romarin,
Brioche tiède*

La Carte

Les Plats



LE MAIGRE RÔTI 39 €

Réduction de Soupe de Poissons de Méditerranée, émulsion iodée et Pomme fondante

LA BONITE AUX SENTEURS DE COMBAVA 39 €

Crème de Patate Douce au Lait de Coco et jeunes légumes



LE QUASI DE VEAU RÔTI 42 €

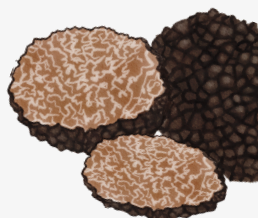
Fricassée de retour des Sous-bois et Coques à la Salicorne, Jus corsé

LE FILET DE CANETTE 38 €

Rôti sur peau, Betteraves rôties et en pickles, jus corsé aux Cerises Noires

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

LE FINGER CHOCO-CAFE 18 €

Crèmeux Café, Tuile croustillante au Grué de Cacao

LE CITRON ET SESAME 16 €

*Ganache au Sésame, crèmeux au Citron, croquant d'Amande au Chocolat
Blanc et Streusel Amande*

L'ENTREMEETS MELON AUX SENTEURS DE VERVEINE 16 €

Mousse légère au Melon, insert Melon confit - Verveine

Menu Enfants

jusqu'à 10 ans - 19€

*Plat et Dessert sur suggestion du Chef
boisson incluse*



Menu du Château

58€



Le Cannelloni de Concombre

Brousse condimentée aux Olives et Pignons de Pin torréfiés, Gaspacho de Tomates aux Fruits de Saison

Ou

La Bonite Brûlée à la Flamme

Panna Cotta de Fenouil, fraîcheur d'Agrumes, huile d'Estragon et Ponzu



Le Maigre Rôti

*Réduction de Soupe de poissons de Méditerranée,
Emulsion iodée et Pomme Fondante*

Ou

Le Filet de Canette

Rôti sur Peau, Betteraves rôties et en pickles, Jus corsé aux Cerises Noires



La Douceur

*À choisir parmi les desserts de la carte
Merci de passer commande en début de repas*



Fromage de la Sélection - supplément 7€



Menu Dégustation

79€



Le Foie Gras

*Foie gras de Canard mi-cuit, chutney d'Abricot au Romarin,
Brioche tiède*



La Fraîcheur de Loup aux Figs

Marinade Citron-Yuzu et gel de Figue



La Bonite aux Senteurs de Combava

Crème de Patate Douce au Lait de Coco et Jeunes légumes

Ou

Le Quasi de Veau Rôti

Fricassée de retour des Sous-bois et Coques à la Salicorne, Jus corsé



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*

