



MENU



MENU SAVEUR DE PROVENCE 49€
AVEC NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES 59€

BOUILLABAISSE EN CHAUD-FROID, POMME NOUVELLE AU SAFRAN ET
FENOUIL CROQUANT

OU

VARIATION DE COURGETTE MENTHOLÉE AMANDINE, TABOULÉ DE
QUINOA, COULIS BETTERAVE

FILET DE POISSON DU MARCHÉ DORÉS SUR LA PEAU, CAVIAR
D'AUBERGINE, CRÈME DE NOIX DE COCO ET CITRON VERT

OU

SUPRÊME DE CANETTE RÔTIE À LA CERISE ACIDULÉE ET FRUIT SEC,
POLENTA CRÉMEUSE

GAVOTTE CHOCOLAT CARAÏBE - FRUITS ROUGES, CRÈME
MASCARPONE À L'ANIS

OU

ABRICOT AU MIEL ET ROMARIN, SABLÉ A LA NOISETTE, GLACE TILLEUL-
MENTHE (FAIT MAISON)

**MENU ENFANT 20 €*
DE BOUCHE À OREILLE AVEC NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL**

*** PRIX À LA CARTE**

*NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE
NOS PLATS CONTIENNENT UN OU PLUSIEURS ALLERGÈNES RÉFÉRENTS DANS LA LISTE EN FIN DE
CARTE; MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS INFORMER D'ÉVENTUELLES INTOLÉRANCES, ALLERGIES OU
RÉGIME PARTICULIER
PRIX NETS*

MENU DÉGUSTATION EN 6 SERVICES 95€
MENU DÉGUSTATION EN 5 SERVICES 75€

(SANS LA LANGOUSTINE RÔTIE)

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,
CONFITURE D'OIGNON AU VIN DE ROCHEGUDE

LANGOUSTINES RÔTIES AUX ASPERGES VERTES, CERFEUIL

FILET DE BAR POÊLE AU BASILIC
SPAGHETTI DE COURGETTE AUX PIQUILLOS

FILET MIGNON DE VEAU, MOUSSELINE D'ARTICHAUT À L'ORANGE,
ÉMULSION DE PERSIL

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

DÉLICATESSE DU CHÂTEAU

*NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE
NOS PLATS CONTIENNENT UN OU PLUSIEURS ALLERGÈNES RÉFÉRENTS DANS LA LISTE EN FIN DE
CARTE; MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS INFORMER D'ÉVENTUELLES INTOLÉRANCES, ALLERGIES OU
RÉGIME PARTICULIER
PRIX NETS*

LES ENTRÉES

BOUILLABAISSÉ EN CHAUD-FROID, POMME NOUVELLE
AU SAFRAN ET FENOUIL CROQUANT 26 €

VARIATION DE COURGETTE MENTHOLÉE AMANDINE,
TABOULÉ DE QUINOA, COULIS BETTERAVE 24 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CONFITURE D'OIGNON
AU VIN DE ROCHEGUDE 28 €

LES POISSONS

FILET DE POISSON DU MARCHÉ DORÉS SUR LA PEAU, CAVIAR
D'AUBERGINE, CRÈME DE NOIX DE COCO ET CITRON VERT 33 €

LANGOUSTINES RÔTIES AUX ASPERGES VERTES,
SAUCE CERFEUIL 45 €

LES VIANDES

SUPRÊME DE CANETTE RÔTIE À LA CERISE ACIDULÉE ET FRUIT SECS
POLENTA CRÉMEUSE 33 €

FILET MIGNON DE VEAU, MOUSSELINE D'ARTICHAUT À L'ORANGE,
ÉMULSION DE PERSIL 35 €

*NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE
NOS PLATS CONTIENNENT UN OU PLUSIEURS ALLERGÈNES RÉFÉRENTS DANS LA LISTE EN FIN DE
CARTE; MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS INFORMER D'ÉVENTUELLES INTOLÉRANCES, ALLERGIES OU
RÉGIME PARTICULIER*

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES 10 €

LES DESSERTS

GAVOTTE CHOCOLAT CARAÏBE - FRUITS ROUGES,
CRÈME MASCARPONE À L'ANIS 15 €

ABRICOT AU MIEL ET ROMARIN, SABLÉ À LA NOISETTE,
GLACE TILLEUL- MENTHE (FAIT MAISON) 15 €

DÉLICATESSE DU CHÂTEAU 15 €

*NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE
NOS PLATS CONTIENNENT UN OU PLUSIEURS ALLERGÈNES RÉFÉRENTS DANS LA LISTE EN FIN DE
CARTE; MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS INFORMER D'ÉVENTUELLES INTOLÉRANCES, ALLERGIES OU
RÉGIME PARTICULIER*