

**Menu du Château**  
**39€**

Petit ragoût de haricot « Di pigna » aux macaronis Zittis  
copeaux de légumes truffés à la crème de Balsamique  
(White beans stew with Italian pasta, shavings vegetables, truffles  
And balsamic cream)

\*\*\*

Daurade royale « côté peau » écrasée de pomme de terre  
concassé d'olives « Taggiasca »  
(filet of sea bream, cook on the skin served with mash potatoes and black olives)

\*\*\*

Cube au Gianduja dominé d'un sorbet de clémentine Corse  
(chocolate cake topped with a clementine sherbet)

**Menu du Prince**  
**49€**

Velouté de châtaignes du pays, une royale de cèpes  
cristalline de jambon  
(chestnut cream served with a mushroom flan and crispy ham)

\*\*\*

Panna cotta à la roquette sauvage, miroir de parmesan  
(a local wild salad cooked and topped with parmesan cream)

\*\*\*

Magret de canard des Landes « Chalosse »  
cuit en cocotte « version Riviera »  
(toasted bread ,duck breast and Provençal vegetables)

\*\*\*

Baba au rhum et sa marmelade de mangues fraîches  
son sorbet noisette  
(rum baba on a mango marmelade and nuts sherbet)

Chef de cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises

## Notre Carte Gourmande

### Les Entrées

Panna cotta à la roquette sauvage, miroir de parmesan  
(a local wild salad cooked and topped with parmesan cream)

**18€**

Velouté de châtaignes du pays, une royale de cèpes cristalline de jambon  
(chestnut cream served with a mushroom flan and crispy ham)

**20€**

Petit ragoût de haricot « Di pigna » aux macaronis Zittis  
copeaux de légumes truffés à la crème de Balsamique  
(White beans stew with Italian pasta, shavings vegetables, truffles  
And balsamic cream)

**24€**

Petit saladier d'hiver aux feuilles sauvages  
à la truffe noire « tuber Melanosporum »  
(wild salad flavored with local black truffles)

**38€**

Caviar Oscière Royal « blinis, toasts et condiments Moscovite »

**13€/gr**

### Les Poissons

Un plat suivant l'inspiration du chef  
(meat dish of the day)

**25€**

Sauté de calamars de nos côtes aux fruits et légumes de la Méditerranée  
(panfried sea coast calamary's, vegetables and fruits)

**26€**

Daurade royale « côté peau » écrasée de pomme de terre  
concassé d'olives « Taggiasca »  
(filet of sea bream, cook on the skin served with mash potatoes and black olives)

**28€**

### Les Viandes

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

Un plat suivant l'inspiration du chef  
(Fish of the day)

**25€**

Magret de canard des Landes « Chalosse »  
cuit en cocotte « version Riviera »  
(toasted bread ,duck filet and Provencal vegetables)

**26€**

Tajine de gigot d'agneau aux olives du pays  
et citron de Menton à la fleur de thym  
(Lamb stew cook in a tajine with olives and Lemon)

**30€**

**Les Desserts :**

**13€**

« Passionnément chocolat »

Moelleux au cœur coulant ivoire et grué de cacao

glace vanille et fèves de Tonka

( hot chocolate cake with vanilla and Tonka seed ice cream)

Cube au Guianduja dominé d'un sorbet de clémentine Corse

(chocolate cake topped with a clementine sherbet)

Baba au rhum sur sa marmelade de mangues fraîches, sorbet noisette

(rhum baba mango marmelade and nuts sherbet)

Nos glaces et sorbets maison au choix  
(homemade ice cream and sherbet selection)

Notre chariot de fromages affinés

(our cheese trolley)

**17€**

Prix nets et taxes comprises