

Restaurant Gourmet

Menu du Château

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DEJEUNER

Notre Chef, Matthieu Gasnier, vous propose le « Menu du Château » en 3 services (entrée, plat, dessert) au tarif de 60€ par personne, hors boissons.

Pour débiter,

La courgette fleur Niçoise

Farci au basilic et pignons de pin, chutney d'olives Taggiash, Beignet de fleurs et pistou de riquette

La truite de Cians

Confite à l'huile de ciboulette, cresson de fontaine et babeurre, Œufs de caille et champignons

Pour continuer,

Côté Mer

Poisson blanc de pêche sauvage

Cuit aux algues, riz Venere, concombre acidulé, Beurre monté et condimenté d'œufs de poisson

Côté terre

Le suprême de volaille fermière

Fregola Kamut et déclinaisons d'artichauts de Provence, Bouillon de leurs feuilles brûlées, première tomates cerises confites à l'huile de bergamote

Pour terminer,

Nougat glacé et ses cerises

Au doux parfum d'Amaretto, cerises fraîches, sablé fruits secs

Intense choco-noisettes

Cylindre craquant noisette, mousse Gianduja, chocolat noir ravivé de kalamansi

Travaillant qu'avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

carte allergène disponible sur demande

origines de nos viandes : France

prix nets, service et taxes compris