

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,

Fleur de courgette Niçoise

Farcie au basilic et pignons de pin, chutney d'olives taggiasche, Cannelloni au chèvre frais et pistou de riquette

Truite de Cians

Confite, oseille 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

Suprême de volaille fermière

Fregola kamut et déclinaisons d'artichauts de Provence, Bouillon de leurs feuilles brulées, tomates cerises confites à l'huile de citron

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

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.