

À l'ombre du cyprès chauve...



2L COLLECTION

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

ENTRÉES | STARTERS

Le Thon 27 €

En tartare, avocat, citron, thym, vinaigrette verveine, croustillant dentelle

Tuna tartar, avocado, lemon, thyme, verbena vinaigrette, lace crisp

La Fraicheur 24 €

Yellowtail mariné, avocat, tofu, jeunes pousses, vinaigrette yuzu et combawa

Marinated yellowtail, avocado, tofu, young sprouts, yuzu and kaffir lime

Tartare de bœuf 22 €

Au couteau, truffé, jaune d'œuf confit, salade de jeunes pousses

Beef tartare, truffle, egg yolk confit, sprouts

L'Aubergine 18 €

En tartine, caviar, légumes marinés, chèvre frais aux pignons, speck

Eggplant toast, caviar, marinated vegetables, fresh goat's cheese with pine nuts, speck ham

PLATS | MAIN COURSES

Les Gambas 24 €

Rôties au beurre de badiane, orechiettes au safran, jus de poivron, chorizo, coquillages

Roasted king prawns with star anise butter, orechiettes with saffron, pepper juice, chorizo, shellfish

La Daurade 28 €

Saisie, légumes croquants aux olives, écume de basilic au poivre du Sichuan

Searched sea bream, crispy vegetables with olives, basil & Sichuan pepper emulsion

La Pièce de notre boucher 24 €

Pommes grenailles rôties, fèves, échalotes confites, jus corsé

Butcher's cut, roasted "Grenaille" potatoes, beans, confit shallots, well-seasoned juice

Le Risotto Carnaroli 22 €

Cèpes crus et confits, ail noir, jus de poule au thym

Carnaroli risotto, raw and confit cep, black garlic, hen jus with thyme

FROMAGES | CHEESE

Sélection de fromages des fermes voisines 16 €

Local cheese selection

DOUCEURS | SWEETS

Pastilla au Citron, confiture d'huile d'olive et miel 14 €

Lemon pastilla, olive oil and honey jam

Mousse légère au Chocolat, crémeux dulcey, croustillant cacao 14 €

Light chocolate mousse, dulcey creamy, cocoa crispy

Pavlova aux fruits rouges et fruit de la passion, chantilly mascarpone 14 €

Red fruits & passion fruits Pavlova, mascarpone whipped cream

Les Fraises pochées au vin de Fonscolombe, jus épicés, tuile croustillante à la pistache 14 €

Fonscolombe red wine Poached strawberries, spiced jus, crispy pistachio biscuit

Le Cheesecake à la fève de tonka, cerises et framboises acidulées 14 €

The cheesecake with tonka beans, sour cherries and raspberries

* sans gluten/gluten free

Prix nets/net prices - Boissons non comprises/Beverage excluded

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



MENU À 33 €

Entrée et plat Ou Plat et dessert

Starter and Main course Or Main course and dessert

MENU À 42 €

Entrée, plat et dessert

Starter, Main course and dessert

Choisissez votre dessert de la carte

Choose your dessert « à la carte »



*Tous nos plats peuvent être proposé sans gluten, le préciser à la commande
Our recipes can be served gluten free, specify it when ordering*

Viande de France - French meat

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011),
dont la liste est disponible à la réception. Tous nos plats et entrées sont susceptibles
de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale.*

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE