

Un air d'été...

POUR COMMENCER...

Les Langoustines 26 €

Marinées au beurre d'ail et citron, condiment riquette, pousses aromatiques

La Tarte Fine 27 €

Autour de la tomate ancienne, médaillon de homard, framboise et burrata, coulis de basilic

Le Poulpe 22 €

Crème de cresson, poivrons confits, piment d'Espelette

Les Petits Farcis 25 €

Moelleux, truffés aux herbes de nos campagnes

POUR SUIVRE...

Le Rouget 30 €

Fleurs de courgettes, caponata, sauce vierge

Le Maigre 38 €

*Sauvage, parfumé aux herbes, girolles, légumes rôtis,
sabayon d'agrumes et poivre de timut*

Le Suprême de Volaille et son jus 34 €

Cœurs de petits champignons truffés, légumes en pot au feu, truffes d'été

L'Agneau 36 €

Confit, mousse menthe, croustillant d'aubergines

LES FROMAGES 16 €

Sélection de fromages des fermes voisines

LES DOUCEURS

Le Chocolat 14 €

Araguaia et noix de pécan en fine tartelette, crémeux dulcey et chocolat glacé

La Pêche 14 €

Pochée au rosé de Fonscolombe, opaline et émulsion verveine

La Cerise et la Noix de Coco 14 €

Tout en fraîcheur, meringue craquante et pistou sucré

Les Ruches de Provence 14 €

Parfum d'agrumes et confiture d'huile d'olive et miel

L'Amande 14 €

Parfait glacé d'amandes et abricots

Tous nos plats peuvent être proposé sans gluten, le préciser à la commande.

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

Viande de France

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.

Un air d'été...

MENU « DÉCOUVERTE » À 48 €

Amuse-bouche

Les Langoustines

Marinées au beurre d'ail et citron, condiment riquette, pousses aromatiques

Ou

Le Poulpe

Crème de cresson, poivrons confits, piment d'Espelette

Le Rouget

Fleurs de courgettes, caponata, sauce vierge

Ou

Le Suprême de Volaille et son jus

Cœurs de petits champignons truffés, légumes en pot au feu, truffes d'été

Sélection de fromages des fermes voisines

(suppl 12€)

Le Chocolat

Araguaia et noix de pécan en fine tartelette, crémeux dulcey et chocolat glacé

Ou

La Pêche

Pochée au rosé de Fonscolombe, opaline et émulsion verveine

Petits fours

MENU « PRESTIGE » À 60 €

Amuse-bouche

La Tarte Fine

Autour de la tomate ancienne, médaillon de homard, framboise et burrata, coulis de basilic

Ou

Les Petits Farcis

Moelleux, truffés aux herbes de nos campagnes

Le Maigre

Sauvage, parfumé aux herbes, girolles, légumes rôtis, sabayon d'agrumes et poivre de timut

Ou

L'Agneau

Confit, mousse menthe, croustillant d'aubergines

Sélection de fromages des fermes voisines

(suppl 12€)

Dessert de votre choix

Petits fours

Tous nos plats peuvent être proposé sans gluten, le préciser à la commande.

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

Viande de France

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.

Un air d'été...

MENU « DÉGUSTATION » À 75 €

Amuse-bouche

—

Les Langoustines

Marinées au beurre d'ail et citron, condiment riquette, pousses aromatiques

—

Le Maigre

*Sauvage, parfumé aux herbes, girolles, légumes rôtis,
sabayon d'agrumes et poivre de timut*

—

L'Agneau

Confit, mousse menthe, croustillant d'aubergines

—

Sélection de fromages des fermes voisines

—

Dessert de votre choix

—

Petits fours

MENU VEGAN À 45 €

L'Aubergine

Confite, légumes grillés et marinés, caviar doux

Le Risotto

*De quinoa noir au lait de soja, câpres
et oignons fondus, croquants de courgettes*

La Pêche

Pochée et sorbet thym citron

Tous nos plats peuvent être proposé sans gluten, le préciser à la commande.

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

Viande de France

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.

Un air d'été...



Tous nos plats peuvent être proposé sans gluten, le préciser à la commande.

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

Viande de France

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