



Menu Découverte :

45,00€

Midi, soir et jours fériés

Mise en Appétit du Château

Entrée

Autour de la Tomate,

Tartare de tomates green zébra, pétales confites thym et ail, billes de tomate,
Espuma mozzarella basilic fumée, glace d'un pesto,
Accras de brandade à la coriandre.

Plat

Les Trois Petits Farcis Provençaux Revisités,

Oignon farci d'une « kefta » menthe, cumin et origan,
Poivron et épaule confite parfumés à la féta et pignon-basilic,
Pommes de terre grenaille et mousseline d'agneau anchois-piment.

Dessert

Abricots, Abricots, Abricots... Mille et Une Façons de le Déguster,

Rôti au thym, tarte amandine, tartare au poivre de Sichuan,
« Milk-shake » lait d'amande lavande, granola, sorbet frais au romarin.

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris





Menu Découverte