



Menu du Château

Amuse-bouche

Entrée de la mer

Crudo de daurade de Méditerranée roulé au sumac,
betteraves en jus au timut et en tricorne farci au yaourt grec, huile de mélisse.

Entrée de la terre

Pithiviers d'agneau de 8 heures des Alpilles,
carottes et jus court à la menthe

Poisson

Maigre de Méditerranée laqué au miso,
risotto et chips de riz rouge de Camargue bio, asperges grillées et sauce maltaise.

Viande

Filet de taureau AOP Camargue bio,
croûte de shichimi togarashi, jus court à l'huître, pressé de pommes de terre à l'ail des ours, et cardes.

Fromage

Assortiment de fromages,
affinés par Vincent Vergne, MOF.

Pré-dessert

Déclinaison autour de la fraise et de la rhubarbe.

Dessert

Topinambour choco-café,
mousse topinambour et café, croquant chocolat 65% Inaya, crémeux choco-café et crumble cacao-topinambour.

*

Entrée, premier et second plat, fromage et dessert 72€

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris



Menu du Château Végétal

Amuse-bouche

Entrées

Tricorne de betteraves farci au yaourt grec,
cuir de betterave au Sumac, et jus au poivre de Timut, huile de mélisse.

et

Pithiviers de navet violet de Menou et Bruno Plagniol,
carottes, jus de légumes.

Plats

Œuf parfait,
risotto et chips de riz rouge de Camargue bio, asperges grillées et sauce maltaise.

et

Cannelloni de chou à l'ail noir,
Jus à l'ail noir, pressé de pommes de terre à l'ail des ours et chou pakchoï.

Fromage

Assortiment de fromages,
affinés par Vincent Vergne, MOF.

Pré -dessert

Déclinaison autour de la fraise et de la rhubarbe.

Dessert

Topinambour choco-café,
mousse topinambour et café, croquant chocolat 65% Inaya, crémeux choco-café et crumble cacao-topinambour.

Entrée, premier et second plat, fromage et dessert 57€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris