



## Menu du Château

### Amuse-bouche

### Entrée de la Mer

**Muge en tartare,**  
voile de concombre, concombre brûlé, lait fermenté au caviar.  
*+ supplément caviar 5gr: 15€*

### Entrée de la Terre

**Foie gras en 2 services,**  
foie gras poêlé, bouillon miso et chou-rave.  
foie gras mi-cuit, sorbet pamplemousse, julienne de chou-rave.

### Plat de la Mer

**Filet de rouget de Méditerranée en écailles soufflées,**  
déclinaison de courgettes jaunes et vertes, jus d'arrêtes, mayonnaise au citron confit,  
fleur de courgettes, mousseline de rouget et foie gras.

### Plat de la Terre

**Filet de taureau AOP de Camargue en croûte de noisettes et poivre à queue,**  
artichaut confit grillé à l'huile de noisette, glace noisette salée, praliné noisette vinaigré, chips d'artichaut,  
jus court à l'huile de noisette.

### Fromage

**Assortiment de fromages,**  
affinés par Vincent Vergne, MOF.

### Dessert du Château

**Entremet riz rouge de Camargue et chocolat au lait,**  
croustillant riz rouge, financier cacao riz, crémeux chocolat au lait, mousse riz rouge.

Menu en 6 temps : 72€  
Accord mets et vins en 6 temps : 35€  
Prix en euros - Taxes et service compris



## Menu du Château végétal

### Amuse-bouche

### Entrées

**Concombre en tartare,**  
voile de concombre, lait ribot, huile d'aneth et sorbet aux herbes du jardin.

et

**Choux-raves grillés,**  
bouillon miso et sarrasin,  
cornet sarrasin julienne de choux-raves et sorbet pamplemousse.

### Plats

**Courgette grillée,**  
déclinaison de courgettes jaunes et vertes, mayonnaise au citron confit, purée de courgette pignons de pin  
fleur de courgette en tempura, gel estragon.

et

**Artichaut confit,**  
Chips artichaut, pomme de terre grillée, bouillon artichaut et truffe, glace noisette, noisettes,

### Fromage

**Assortiment de fromages,**  
affinés par Vincent Vergne, MOF.

### Dessert du Château

**Entremet riz rouge de Camargue et chocolat au lait,**  
croustillant riz rouge, financier cacao riz, crémeux chocolat au lait, mousse riz rouge.

Menu en 6 temps : 57€

Accord mets et vins en 6 temps : 35€

Prix en euros - Taxes et service compris