

Menu Gourmand

Espadon mariné et snacké, dans l'idée d'une salade niçoise pour l'accompagner

Ou

Gelée de bissap aux fruits rouges, cœur de foie gras et pain gingembre

Colonel-moutarde

Tendresse de veau cuit rosé, chorizo ibérique, aubergines grillées et pulpe de pomme de terre

Ou

Filet de Saint Pierre imprégné au safran et parfum d'une bouillabaisse

Assiette de 3 fromages (+ 4 €)

Dessert à la carte

(à commander de préférence en début de repas)

42 €

Menu Voyage

Carpaccio de poulpe, vinaigrette miel-curry, amandes grillées et petite salade

Ou

Tomates et mozzarella, huile de basilic et chapelure de chorizo ibérique

Terre et mer : poulet-langoustines, espuma de crustacés riz crémeux et noix de coco

Ou

Espadon snacké, jus orange-safran, patates douces, fenouil et coriandre

Assiette de 3 fromages (+ 4 €)

Dessert à la carte

(à commander de préférence en début de repas)

32 €

Menu Létable du château

Foie gras de canard mi-cuit, gelée d'ibiscus et fruits rouges

L'esprit d'une salade niçoise et gambas rouges

<< bouillabaisse >> de Saint Pierre

Colonel moutarde

Pluma ibérique, caviar d'aubergine et pommes de terre

Assiette de fromages

Assortiment sucré de notre pâtissier

64 € Ou 52 € (sans le St Pierre)

Menu Ephémère

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert
Changeant au fil du temps et du marché.

Servi uniquement le midi en semaine, hors jours de fêtes

20 €

Jeune gourmet

Un plat et un dessert, élaborés selon le marché.
Menu servi aux enfants de moins de 10 ans

9 €