

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

- ♣ En attendant l'automne ; Le Haddock, Guanciaie en émulsion, poudre marine, Poutargue et crackers au sésame noir. Citron Caviar 15€
 - ♣ Le Foie Gras de Canard Mi Cuit « Maison », pickles d'oignon rouge, confit de figue, baies roses et pain aux figues et noix de Trigance 18€
 - ♣ L'œuf Bio de Trigance, cœur coulant et chapelure japonaise, crème de butternut perlée à l'huile de noix, pétale de jambon cru du Haut Var et croustillant parmesan 13€
-
- ♣ Dans l'esprit d'un canard à l'orange ; le Magret pané aux noix de macadamia, élixir d'orange aigre-doux, déclinaison du panais ; en palets dorés, mousse onctueuse et chips craquantes, gel d'orange. 26€
 - ♣ Daurade Royale ; le filet juste nacré, gnocchettis « maison » à l'encre de seiche, mini fenouil glacé, ornement végétal, dark aioli, crackers soufflés. Citron noir d'Iran 24€
 - ♣ Cœur de Filet de Bœuf Charolais, dés de panisse, asperge verte croquante et ornithogale, maïs crémeux, réduction miel de Trigance et balsamique, poivre rouge de Sechuan, fleurs d'ail. 29€
-
- ♣ Finger Chocolat, ganache fondante au piment d'Espelette, praliné, glace aux noisettes du Piémont et grués de cacao. 12€
 - ♣ L'éclair, au thé matcha, pané aux pistaches, opaline aux pétales de Rose, gel de rose et disques de chocolat blanc. 12€
 - ♣ Autour du Fruit Rouge...
Espuma Chocolat Blanc, Moelleux aux amandes, éclats meringués et fleurs séchées, gel framboise – estragon, huile d'olive, fruits rouges, brisures de crêpe dentelle et poudre d'Hibiscus, Shizo violet. 12€

BELLE DEGUSTATION !