

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

- ♣ Roll Fraîcheur : cylindre croustillant, mousse légère pecorino, mini fenouil lustré à l'huile de feuille de figuier du Château, disques de pecorino, sorbet citronné aux herbes fraîches, poudre et gel de betterave. 17€
 - ♣ Mosaique Marine d'un poisson de ligne, marbrée au charbon végétal, caviar d'agrumes, œufs de truite de la maison Caouley, crème de miso, bouillon Dashi en deux textures, huile de sésame grillé, fleurs et sel marin 19€
 - ♣ Pastèque et Cochon ; la pastèque en gaspacho, guimauve végétale, gel et pickles des écorces, jambon cru du Haut var au naturel, crackers de tapioca soufflé, Affila cress, Bulles d'Olive – Bergamote 18€
-
- ♣ Le Poulpe grillé, spirale dorée de pomme de terre, nuage d'un coulis de poivron rouge rôti, caviar de pamplemousse et gel, papier amidonné, Shizo vert et Poivre de Timut. 29€
 - ♣ Picanha de Bœuf Angus d'Ecosse, risotto en finger croustillant, fèves d'édamame au naturel et en crème fumée, élixir Teriyaki, graines de moutarde en pickles, air de wasabi léger et Mustard Cress. 36€
 - ♣ Poitrine de Porc cuite à basse température, fumée minute au bois d'Olivier, riz vénéré, fèves nouvelles, Guanciaie en nuage et brisures, Affila Cress et Poivre Rouge de Pondichéry. 24€
-
- ♣ Rhubarbe et Chocolat : Sphère chocolatée, la rhubarbe en gel et sorbet, mousse chocolat blanc, croustillant fève de tonka et poudre d'Hibiscus, Shizo Pourpre 13€
 - ♣ La Cerise ! Sorbet cerise Bigarreau et Griotte, dacquoise moelleuse aux amandes, gel cerise & estragon, crème de chocolat blanc caramélisé, opaline à l'estrageon, cerises fraîches et huile d'olive fruitée. 13€
 - ♣ Exotisme – Sphérisation d'une mangue et touche de coriandre, croustillant coco, gel de citron vert et yuzu, sticks meringués citron vert, crème acidulée, poudre de citron noir d'Iran et coriandre cristallisée. 13€

BELLE DEGUSTATION !