

LA TABLE DU CHATEAU – La Carte

- ♣ Comme un Vitello Tonato : le veau, tendre et rosé, dentelle croustillante à l'encre de seiche, crème tonato, perles de balsamique, câprons, parmiggiano regiano, fleurs et baies roses 19€
 - ♣ 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€
 - ♣ Le Suprême de Volaille Jaune, cuit doucement puis rôti au beurre de sauge, polenta crémeuse et croustillante, maïs en émulsion fumée et mini maïs rôti, jus infusé à la sarriette des montagnes, fleurs. 26€
-
- ♣ 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 !