



## CARTE AUTOMNE SAVEURS SENTEURS 2009

**LE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST** (*en 2 services*) **68 €**

**1er service**

Le feuillant de jambon Ibérique et de truffe noire, compotée de figues du pays et gressini épicé.

**2ème service**

L'acidité moelleuse d'une figue confite au vinaigre de fruits rouges et poivre maniguette en contrepoint à la douceur d'une escalope rôtie en feuille de figue.

**LA CAILLE SELECTION « CHAPON BRESSAN » (15 minutes)** **45 €**

Petite tourte rustique, jus pressé au grué de cacao, confit mi-figue mi-raisin acidulé.

**LES GAMBERONI** **78 €**

Poêlées à l'huile de courge en délicat velouté acidulé, gnudi au vert de courgette, fin biscuit aux graines.

**LES GROSSES LANGOUSTINES** **125 €**

En cannelloni au champagne et caviar.

**LES CEPES ET L'AUBERGINE** **65 €**

La véritable confiture d'antan aux feuilles de châtaigner délicatement servie devant vous.

Un petit pot de velouté de pommes à sydre «Jean-Luc Bordelet».

**LE CAVIAR BELUGA ROYAL** (*le gramme*) **19 €**

Blinis minute, crème double et garniture traditionnelle.

**LE HOMARD BLEU DES « CASIERS BRETONS »** (en deux services) **135 €**

**1er service**

Une petite tasse de consommé de homard aux cèpes et à l'huile de noix de pécan.

Entre- pincés en fine raviole à l'oignon doux des Cévennes.

Les pincés en tripette de stockfish à « la mode ezasque », jus de poivrons épicé au niora.

**2ème service**

La queue rôtie au lard de Colonna, brandade au caviar, jus de cochon au vinaigre de Barolo.

**LA BARBUE SAUVAGE** **68 €**

Cuite doucement en tronçon à plat, jus de poisson brun à la pimprenelle, sablé de pomme de terre de montagne, oignons, ail rose, champignons sauvages aux noisettes du Piémont et lomito.

**LES SAINTS JACQUES** **60 €**

Grillées au naturel, réduit de physalis.

Petites endives à la corinthienne et feuilles de laurier fraîches.

**LE LOUP DE MEDITERRANEE** **95 €**

Piqué aux olives, jus de basilic, pâtes triangulaires à l'encre

Poulpe, encornet et « espardeñas » à la fondue de tomate fraîche.

**L' AGNEAU D'AVEYRON** **70 €**

Canon rôti aux menthes fraîches, sauté minute de courgette beurre aux amandes, beignets de ricotta à la bergamote et vert de courgette.

**LE VEAU DE LAIT ELEVE SOUS LA MERE** **88 €**

Filet de longe épais clouté au citron confit de Menton et rôti au beurre demi-sel.

Etuvée de carottes toupies aux pousses d'épinards.

Une petite tasse de bouillon de veau parfumé au gingembre-citronnelle.

Cappuccino de Monalisa à l'huile d'olive citronnée.

**LE PIGEONNEAU DE BRESSE** **65 €**

En croûte au foie gras, jus pressé à la fine champagne.

Etuvée de chou vert pommé à l'abricot confit et à la truffe.

**LE LAPIN « CHAPON BRESSAN » en deux services (15minutes)** **72 €**

Tournedos de râble rôti au poivre maniguette, jus pourpre de betterave au vinaigre framboisé.

Quartier et trait de crème de coing façon tatin.

Raviole de cuisse à la cuillère au vin d'Hermitage en civet à la française.

Toutes nos viandes bovines sont certifiées « d'origine France »

CHOISIS POUR VOUS, NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES SELON LA SAISON. **25 €**

Le pain à votre table est pétri à la farine de meule et au levain naturel.

## QUELQUES IDEES GOURMANDES D'AUTOMNE 2009

Notre sommelier se tient à votre disposition pour vous conseiller un vin en accord avec votre dessert.

Nous vous conseillons de choisir votre dessert en début de repas.

### LES FIGUES NOIRES ET LES FRAISES

29 €

Biscuit moelleux en crème de miel, rôties aux agrumes et marmelade de charlotte crue, crème glacée à la rose.

### LA POIRE WILLIAM

27 €

Caramélisée sur un fin Kouign Amann, crème glacé au lait caramélisée, réduction de cacao.

Verrine de passe crassane surprise en granité « Eric Bordelet ».

### LA REINE DES REINETTES

26 €

En traditionnel soufflé à la gelée de pomme à « Sydre Eric Bordelet », Sorbet jonagold.

### LE COING SAUVAGE

21 €

Façon tatin mi-figue-mi-raisin, eau de coing frappée meringuée au thé, Granité aux raisins.

### LE CHOCOLAT GRAND CRU

21 €

Dans l'esprit d'une tarte fine en bande au café, des crèmes glacées au café grillé, praliné.

Chocolat.

Cappuccino en granité de Moka fleuri d'un nuage de Milk-Shake.

### PARFUMS ET FRUITS DU MOMENTS

20 €

**Chefs de cuisine :** Camille Benedetto-Flosse et Olivier Pistre assistés d' Eric Rabazzani, Jérôme Fitour, Jonathan Rubat, Blandine Lucas, Simone Corbo, Alexandre Lamberet, et leur brigade.

**Chefs pâtisseries :** Mlle Melissa VINCOURT, M. Loïc GORSE assistés de M Julien JEANNOT, M Thomas FLECHER et M. Sébastien OCHOA.

**Menu Saveurs Senteurs Couleurs du Château**  
**Servi uniquement au déjeuner**

**LES CEPES ET L'AUBERGINE**

La véritable confiture d'Antan aux feuilles de châtaigner délicatement servie devant vous.  
Un petit pot de velouté de pommes à sydre «Jean-Luc Bordelet».

**LE LOUP DE MEDITERRANEE**

Piqué aux olives, jus de basilic, pâtes triangulaires à l'encre.  
Poulpe et encornet à la fondue de tomate fraîche.

**LE VEAU DE LAIT ELEVE SOUS LA MERE**

Filet de longe épais clouté au citron confit de Menton et rôti au beurre demi-sel.  
Etuée de carottes toupies aux pousses d'épinards.  
Une petite tasse de bouillon de veau parfumé au gingembre-citronnelle.  
Cappuccino de Monalisa à l'huile d'olive citronnée.

**LA POIRE WILLIAMS**

Caramélisée sur un fin Kouign Amann, crème glacé au lait caramélisée, réduction de cacao.

Verrine de passe crassane surprise en granité « Eric Bordelet ».

**Prix Menu seul : 95€      Accord Mets Vins : 135 €**

**Pour votre plaisir gourmand**

aux saveurs de la Riviera  
pour l'ensemble des convives de la table  
**Servi jusqu'à 22 heures**

**LE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST**

Le feuillant de jambon et de truffe noire, compotée de figues du pays et gressini épicé.

**LES SAINTS JACQUES**

Grillées au naturel, réduit de physalis.  
Petites endives à la corinthienne et feuilles de laurier fraîches

**LE HOMARD BLEU DES « CASIERS BRETONS »**

La queue rôtie au lard de Colonna, brandade au caviar,  
Jus de cochon au vinaigre de Barolo

**LE PIGEONNEAU DE BRESSE**

En croûte au foie gras, jus pressé à la fine champagne  
Etuée de choux verts pommés à l'abricot confit et à la truffe

**NOS FROMAGES FRAIS AFFINES**

Choisis pour vous et selon la saison

**LE CHOCOLAT GRAND CRU**

Dans l'esprit d'une tarte fine en bande au café, des crèmes glacées au café grillé, praliné,  
chocolat

Cappuccino en granité de Moka fleuri d'un nuage de Milk-Shake

**210 €**