



## CARTE ÉTÉ SAVEURS SENTEURS 2009

### **LE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST** *(en deux services)* **68 €**

#### **1<sup>er</sup> service**

Pavé marbré aux pralines roses framboisées accompagné d'une pâte de fruit « light » aux framboises surmontée de quelques framboises au balsamique tradition, crumble de framboises. « Fingers » de brioche dorée.

#### **2<sup>ème</sup> service**

Escalope poêlée aux framboises, « brioché aux pralines roses » et amandes fraîches en compotée de framboises, croquant d'amandes et crème légère. Jus de canard framboisé.

### **LES DIFFERENTES VARIETES DE TOMATES OUBLIEES** **48 €**

De « l'eau à la peau », rafraîchies en cocktail glacé, une petite brioche vapeur farcie de burrata à la truffe d'été.

### **LA COLLECTION BELLE LEGUMIERE DE NOTRE MARAICHER** **65 €**

Dans un clin d'œil à la tradition provençale : « petits farcis règne végétal » au jus de cerises crues.

### **LA LANGOUSTE PUCE** **135 €**

En médaillons meringués, retour d'un voyage de Chine sur un lit de gelée moelleuse au parfum de gingembre.

Un mesclun à la mangue verte et des croustilles Thaï.

### **LES POISSONS BLEUS** *(en deux services)* **68 €**

#### **1<sup>er</sup> service**

Les sardines argentées à l'unilatérale sur une gelée tiède de cassis. Grecque légèrement acidulée de cèpes, girolles et piste à l'orange.

#### **2<sup>ème</sup> service**

La lisette de Méditerranée en vinaigrette de cassis à l'huile de verveine, marinade croquante de légumes et de fleurs.

Dans l'idée d'un millefeuille aux anchois marinés. Mousseline à l'anchois.

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

Blinis minute, crème double et garniture traditionnelle.

<b>LE DENTI DU PAYS</b>	<b>70 €</b>
Etuvé aux tomates anciennes et truffe d'été	
<b>LE HOMARD BLEU</b> <i>(en deux services)</i>	<b>135 €</b>
<b>1<sup>er</sup> service</b>	
Les pincés au pissalat, pissaladière de tomates à l'anchois	
<b>2<sup>ème</sup> service</b>	
La queue rôtie à la fleur de farigoulette accommodée d'un jus mousseux à l'anchois. Feuilles et côtes de blettes mijotées à la tomate et aux olives taggiasche. Des croustilles fondantes d'anchois frais à la purée d'olive.	
<b>LE LOUP DE MEDITERRANEE</b>	<b>95 €</b>
En filet cuit à la plancha, jus de poisson de roche au vin de Bellet, riz bomba « del Pego » crémeux aux crustacés retour d'un voyage ibérique.	
<b>LA SOLE FILET DU PAYS ET LE BLANC DE CALMAR</b>	<b>78 €</b>
En gros tronçons dorés à la plancha, jus acidulé. Une cassolette de grenailles de montagne et pistes au goût d'ici.	
<b>LE VEAU DE LAIT DE DORDOGNE ELEVE SOUS LA MERE</b>	<b>88 €</b>
Filet mignon rôti à l'infusion de moka torréfié, croustille noisette, pappardelle cuite « façon risotto » aux jeunes pousses de poirée.	
<b>LE PIGEONNEAU ELEVE EN BRESSE « EXCELLENCE MIERAL »</b>	<b>78 €</b>
Rôti en marmelade de pêches acidulées, étuvée de courgette beurre à la menthe. Les cuisses rôties sur tige de fruit, sauce au foie gras de canard bullé en émulsion de pêche à l'amande amère.	
<b>LE COCHON DE LAIT DU GERS ET LA TRUFFE NOIRE</b>	<b>86 €</b>
Carré et poitrine rôtis à la couenne craquante, pied farci mijoté au coin du feu, accompagnés d'une lasagne carbonara. Une effilochée d'épaule fondante, quelques raviolis.	
<b>L'AGNEAU D'AVEYRON</b>	<b>67 €</b>
Selle aux fruits secs d'Orient et aux épices du Maghreb, artichauts et fenouils juste rôtis. La côte cloutée au citron du pays accompagné d'un sandwich croustillant d'aubergine épicée.	

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

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

## QUELQUES IDEES GOURMANDES D'ETE 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.

### **LA BETTERAVE ET LA FRAISE CHARLOTTE** **28 €**

Croustillant en mousseux de fromage blanc, salade parfumée à l'orange.  
Une soupe de betterave aux fraises, crème glacée au fromage blanc.

### **LA PECHE – ABRICOT** **22 €**

Barre glacée abricot – pistache sur un lit de lait de pistache.  
La pêche comme une melba de pistache légèrement safranée.

### **LE CHOCOLAT BLANC ET NOIR** **24 €**

Deux timbales au café, chocolat glacé au parfum d'expresso,  
mousse onctueuse praliné café.

### **L'ABRICOT ET LE CHOCOLAT** **24 €**

Palet fondant et croustillant en gelée, sauce ivoire.  
Cuillère tiède de chocolat et sorbet « d'abricots Bergeron »

### **LES FRAISE DES BOIS ET LE CITRON DE MENTON** *(Fraise des bois 150gr)* **42 €**

Chaud en soufflé, tiède en feuillantine, froid en cocktail rafraîchi au limoncello.

### **PARFUMS ET FRUITS DU MOMENTS** **21 €**

La grande assiette gourmande de crèmes glacées.

**Chef de Cuisine** : Philippe Labbé assisté de Camille Benedetto-Flosse, Olivier Pistre, Eric Rabazzani, Jérôme Fitour, Jean-Rémi Caillon, Fumie Takayama, Daniel Friberg, Jonathan Rubat, Blandine Lucas et leur brigade.

**Chefs Pâtisseries** : Mlle Melissa Vincourt, M. Loïc Gorse assistés de M Julien Jeannot, M Thomas Flecher, et M Sébastien Ochoa.

**Chef boulanger** : Damien Dedun.

## **Menu Saveurs Senteurs Couleurs du Château servi uniquement au déjeuner**

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

Pavé marbré aux pralines roses framboisées accompagné d'une pâte de fruit « light » aux framboises surmontée de quelques framboises au balsamique tradition, crumble de framboises. « Fingers » de brioche dorée.

### **LE HOMARD BLEU**

La queue rôtie à la fleur de farigoulette accommodée d'un jus mousseux à l'anchois. Feuilles et côtes de blettes mijotées à la tomate et aux olives taggiasche. Des croustilles fondantes d'anchois frais à la purée d'olive.

### **L'AGNEAU D'AVEYRON**

Selle aux fruits secs d'Orient et aux épices du Maghreb, artichauts et fenouils juste rôtis.  
La côte cloutée au citron du pays accompagné d'un sandwich croustillant d'aubergine épicée.

### **LE CHOCOLAT BLANC ET NOIR**

Deux timbales au café, chocolat glacé au parfum d'expresso, mousse onctueuse praliné café.

**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**

### **LES DIFFERENTES VARIETES DE TOMATES OUBLIEES**

De « l'eau à la peau », rafraîchies en cocktail glacé, une petite brioche vapeur farcie de burrata à la truffe d'été.

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

Escalope poêlée aux framboises, « brioché aux pralines roses » et amandes fraîches en compotée de framboises, croquant d'amandes et crème légère. Jus de canard framboisé.

### **LA SOLE FILET DU PAYS ET LE BLANC DE CALMAR**

En gros tronçons dorés à la plancha, jus acidulé. Une cassolette de grenailles de montagne et pistes au goût d'ici.

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

Filet mignon rôti à l'infusion de moka torréfié, croustille noisette, pappardelle cuite « façon risotto » aux jeunes pousses de poirée.

### **NOS FROMAGES FRAIS AFFINES**

Choisis pour vous et selon la saison

### **LA BETTERAVE ET LA FRAISE CHARLOTTE**

Croustillant en mousseux de fromage blanc, salade parfumée à l'orange. Une soupe de betterave aux fraises, crème glacée au fromage blanc.

**210€**