

La Table du CASTILLON

Carte du Soir

— ENTRÉES

- Fleur de courgette farcie et en tempura, poutargue et citron confit, beurre moussoux parfumé au gingembre 20€
- Maquereau mariné aux agrumes, fins aromates et salicorne, suc de vin tannique 18€
- Œuf bio et lard de pays, artichauts façon Barigoule, jus de cuisson tomate et poudre d'olive 19€

— PLATS

- Suprême de volaille fermier cuit basse température, ail noir sous la peau, légumes d'un aioli en cru-cuit 29€
- Filet de Lieu jaune cuit sur la peau, chorizo, haricots verts et girolles cuits « Minute » dans un fumet léger, espuma au parmesan 37€
- Filet de selle d'agneau rôti et panoufle braisée, panisses et aubergine, anchois et sarriette, jus perlé à l'huile d'olive 39€
- Queue de homard rôti aux épices tandoori, timbale de Macaroni, ragoût des pinces aux légumes, jus des têtes à la presse 65€

— FROMAGE

- Assiette de fromages affinés 14€

— DESSERTS

- Fraîcheur de fruits rouges d'été et son sorbet 14€
- Biscuit cacao et muscovado, ganache et sorbet au chocolat amer, tuile au gruê de cacao 14€
- Feuilleté inversé, crème d'amande torréfiée, parfait glacé au romarin, abricots frais et siphon léger au lait d'amande 13€

Menu végétarien 40€

Haricots verts et girolles cuits « Minute » dans un bouillon de légumes, espuma au parmesan

Œuf bio, artichauts façon Barigoule, jus de cuisson tomate et poudre d'olive

Choix de dessert à la carte

Menu 55€

Selon l'inspiration du moment...

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert

Fromage en supplément 8€

Menu 70€*

Mise en bouche

Courgette fleur farcie, et en tempura, poutargue et citron confit, beurre moussoux parfumé au gingembre.

Œuf bio et lard de pays, artichauts façon Barigoule, jus de cuisson tomate et poudre d'olive

Suprême de volaille fermier cuit basse température, ail noir sous la peau, légumes d'un aioli en cru-cuit.

Pré-dessert

Biscuit cacao et muscovado, ganache et sorbet au chocolat amer, tuile au gruê de cacao

*Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble la table.

La Table du **CASTILLON**

Evening Menu

— STARTERS

- Stuffed zucchini flower, tempura roe and candied lemon, ginger infused frothy butter sauce 20€
- Mackerel in a citrus marinade, fine herbs and salicornia, tannic wine juice 18€
- Organic egg and local bacon, artichoke Barigoule style, tomato infused cooking jus and olive powder 19€

— PLATS

- Free range chicken supreme, slowly cooked at a low temperature, black garlic under the chicken skin, vegetables and uncooked-cooked garlic mayonnaise 29€
- Pollack fillet cooked on the skin, chorizo, green beans and chanterelle mushrooms flash cooked in a light broth parmesan espuma foam 37€
- Saddle of lamb fillet roasted and braised lamb skin, eggplant and chick pea panisse, anchovies and savory, pearls of jus with olive oil 39€
- Lobster tail roasted with tandoori spices, macaroni tumbler, casserole of the claws with vegetables, jus from pressed lobster heads 65€

— CHEESE

- Plate of selected cheeses matured 14€

— DESSERTS

- Summer red fruits and its sorbet 14€
- Cocoa and cane sugar biscuit, unsweetened chocolate ganache and sorbet, cocoa nib biscuit 14€
- Upside down pastry, roasted almond cream, cold rosemary parfait, fresh apricots and light almond milk cream 13€

Vegetarian menu 40€

- Green beans and chanterelles flash cooked in a vegetable broth, parmesan espuma foam.
- Organic egg, artichoke Barigoule style, tomato infused cooking jus and olive powder
- Choice of dessert from the menu

Menu 55€

- Varies depending on the season and the inspiration of the moment...
- Appetizer, starter, main course and dessert
- Extra charge for cheese, 8€

Menu 70€*

- Appetizer*
- Stuffed zucchini flower, tempura roe and candied lemon, ginger infused frothy butter sauce
- Organic egg and local bacon, artichoke Barigoule style, tomato infused cooking jus and olive powder.
- Free range chicken supreme, slow cooked at a low temperature, black garlic under the chicken skin, vegetables and garlic mayonnaise uncooked-cooked.

Pre-dessert

- Cocoa and cane sugar biscuit, unsweetened chocolate ganache and sorbet, cocoa nib biscuit

* This menu can only be served for everyone at the table