

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Entrées*

*Empanadas de Boeuf 'Mendoza' ou Empanadas de Comté, Oignon au feu de bois 25*  
*Wood Oven Beef or Comte Cheese and Onion Turnovers from Mendoza*

*Pastrami maison, Pain brûlé, Graines de Moutarde, Parmesan et Roquette 23*  
*Homemade Pastrami, Charred Bread, Mustard Grains, Parmesan and Rocket*

*Champignons sautés à l'ail et au persil, Poires brûlées et Fromage de Chèvre frais 25*  
*Grilled Mushrooms with Garlic and Parsley, Burnt Pear et Fresh Goat's Cheese*

*Calamar grillé, Sauce aux Poireaux et Pomme de terre, Échalotes frites et Citron 31*  
*Grilled Squid, Leek and Potato Sauce, Fried Shalots and Lemon*

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Plats*

*Entrecôte de Bœuf (330g), Chimichurri et Pomme de Terre Ecrasée 80*  
*Rib Eye Steak, Chimichurri and Smashed Potato*

*Daurade grillée, Purée de Pomme de Terre, Céleri Rave et Topinambour, Câpres,*  
*Sauce Gremolata, Oignon rouge 53*

*Grilled Bream, Potato, Celeriac and Jerusalem Artichoke Purée, Capers, Gremolata Sauce and Red Onion*

*Coquelet de Bresse au vin blanc, Pomme de terre, Champignons, Cebette et Olives de Kalamata rôties,*  
*53*

*Bresse Chicken in white wine, Potato, Mushrooms, Chives and Roasted Kalamata Olives*

*Polenta grillée, poivron brûlé, Champignons Shitake et brocoli 39*  
*Grilled Polenta, burnt pepper, Shitake Mushrooms and Broccoli*

*Suggestion à partager*

*Cochon de lait (1 kg), Pomme de Terre à la plancha, Pomme Grillée et Salade Roquette 130*  
*Slow Roasted Suckling Pig with Potatoes Wedges, Roasted Apple and Rocket*

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Desserts*

*Tarte aux pommes rôties, Noix caramélisées et Glace aux Noix 19*  
*Roasted Green Apple tart, Walnut Ice Cream and Caramelised Walnuts*

*Tarte à la Coco, Dulce de Leche, Chocolat Blanc et Crème glacée Vanille 22*  
*Coconut Tart, Dulce de Leche, White Chocolate, Vanilla Ice Cream*

*Profiterole avec Dulce de Leche, Mousse au chocolat, Crème de Mascarpone et sauce chocolat 23*  
*Dulce de leche Profiterole, Chocolate Mousse, Mascarpone Cream and Chocolate Sauce*

*Meringue croquante, Glace au Dulce de Leche, Fruits Rouges et Crème Chantilly maison 23*  
*Meringue, Dulce de Leche Ice Cream, Seasonal Red Fruits, Homemade Whipped Cream*

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE