

# *Francis Mallmann*

*Provence*

## *Entrées*

*Empanadas de Boeuf 'Mendoza' au feu de bois 25*  
*Wood Oven Beef Turnovers from Mendoza*

*Asperges à la plancha, sauce romesco, pancetta fumée et œuf mollet 26*  
*Grilled Asparagus, Romesco Sauce, Smoked Pancetta and soft boiled egg*

*Langoustine grillée avec salade de Fenouil piquante 34*  
*Grilled Dublin Bay Prawn with Chili Fennel salad*

*"Torta Frita", Avocat, Carottes râpées, Betteraves râpées, Vinaigrette Miel et Moutarde, œuf mollet 26*  
*"Torta Frita" Avocado, Grated Carrot and Beetroot, Honey and Mustard dressing and soft boiled egg*

*Soupe froide "Ajo Blanco", Pastèque fraîche et Basilic 25*  
*Chilled "Ajo Blanco" Soup, Fresh Watermelon and Basil*

*Tartare de Thon Rouge, Petit Pois, Fèves, Menthe fraîche et Sauce Gribiche 33*  
*Red Tuna Tartare, fresh Peas and Broadbeans, fresh Mint and Gribiche Sauce*

*Poulpe grillé à la plancha, Pomme de terre, Salicorne et Coriandre 35*  
*Grilled Octopus, Potato, Samphire and Coriander*

*Saucisse maison, pain "Cara Sucia", pommes paille et oignon caramélisé,  
Moutarde et Chimichurri 25*  
*Homemade Sausage, "Cara Sucia" bread, straw potatoes and caramelised onions,  
Mustard and Chimichurri*

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

Travers de bœuf façon Asado, Salade de Coeur de Laitue, Fenouil et Concombre 75  
Asado style beef Ribs, Lettuce Heart Salad, Fennel and Cucumber

Tour d'Émincé de Faux-Filet de Bœuf, Pommes de Terre Ecrasées et Chimichurri 85  
Tower of thinly sliced Sirloin Beef, Crushed Potatoes and Chimichurri

Papillote de Morue, Pomme de terre, Carottes, Courgettes, Échalotes et Tomates 53  
Baked Cod "Papillote" Potato, Carrots, Courgettes, Shallots and Tomatoes

Gigot d'agneau à la flamme, Patate douce Rescoldo, Yaourt au chèvre, Kale et Sauce Gremolata 70  
Flame cooked Leg of Lamb, Rescoldo Sweet Potato, Goat's Cheese Yoghurt, Kale and Gremolata Sauce

Cuisses de Poulet désossées servies froides, Vinaigrette à la Moutarde et Sauce Worcestershire,  
Coeur de laitue Brulé 53

Boneless Chicken thighs served cold, Mustard and Worcestershire sauce Vinaigrette, Charred lettuce hearts

Aubergine Milanaise au Comté, Tomate Brûlée, Olives de Kalamata Epinard et Ail 40  
Aubergine Milanaise with Comté, Burnt Tomato, Kalamata Olives Spinach and Garlic

## *Suggestion à partager*

Cochon de lait (1 kg), Pomme de Terre à la plancha, Pomme Rôtie et Salade Roquette 135  
Slow Roasted Suckling Pig with Potatoes Wedges, Roasted Apple and Rocket

T-Bone de bœuf (1kg), pomme de terre domino, sauce Criolla et Chimichurri 180  
T-Bone Steak, Domino potatoes, Criolla Sauce and Chimichurri

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Desserts*

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

*Mille-feuilles Napoléon, Crèmeux au chocolat, Crème pâtissière, 19*  
*Glace au Dulce de Leche et Framboises fraîches*  
*Napoleon Cake, Chocolate Cream, Pastry Cream, Dulce de Leche Ice Cream and fresh Raspberries*

*Florentin à la Noisette, Sorbet du Chocolat, Mûres et Myrtilles fraîches 23*  
*Hazelnut Florentine, Chocolate Sorbet, Fresh Blackberries and Blueberries*

*Cerises fraîches, Sorbet Citron Vert et Menthe 21*  
*Fresh Cherries with Lime and Mint Sorbet*

*Pavlova aux fruits rouges, Crème chantilly et glace fruits rouges 23*  
*Fresh red fruit Pavlova, red fruit ice cream and homemade whipped cream*

*Fraises fraîches, Ganache au Chocolat Blanc, Crumble de Pistaches et Citron 19*  
*Fresh Strawberries, White Chocolate Ganache, Pistachio Crumble and Lemon*

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE