

Francis Mallmann

Provence

Entrées

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

Artichauts grillés, Burrata, Fromage de Chèvre, Anchois et Noix de Cajou 26
Grilled Artichokes, Burrata, Goat cheese, Anchovy and Cashew nuts

Salade de Betterave, Agrumes et Brie de Meaux 22
Salad of Beetroot, Citrus and Brie Cheese

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

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, 53
Sauce Gremolata, Oignon rouge
Grilled Bream, Potato, Celериac and Jerusalem Artichoke Purée, Capers, Gremolata Sauce and
Red Onion

Coquelet au vin blanc, Pomme de terre, Champignons, Cebette et Olives de Kalamata rôties, 53
Chicken in white wine, Potato, Mushrooms, Chives and Roasted Kalamata Olives

Polenta grillée, Poivron brulé, Fromage bleu, Petits pois et Fèves 39
Grilled Polenta, burnt pepper, blue cheese, Garden Peas and Broad bean



Francis Mallmann

Provence

Desserts

Banane aux cendres, noisettes pralinées et glace au dulce de leche 17
Banana cooked in embers, caramelized hazelnuts and dulce de leche ice cream

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

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

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE