

Francis Mallmann

Provence

Entrées

Paire d'Empanadas, farci au Boeuf (FR) façon 'Mendoza' ou au Comté AOP et Oignons 25
Pair of Wood Oven Turnovers, Filled with Ground Beef (FR) 'Mendoza' Style or Comté AOP and Onions

Saucisse de Porc Maison Grillée sur Pain à la Plancha et salade de Fenouil et Pomme Verte 25
Homemade Grilled Pork Sausage on Plancha Bread with Fennel and Granny Smith Apple Salad

Ris de veau à la Plancha, Chips, Pommes Rouges, Carottes, Tomates, Coriandre 31
Veal Sweetbreads, Carrots, Apple, Potato Chips, Cilantro

Pain chipa au Beaufort, Figues Fraîches, miel de Fleurs 26
Chipa Bread filled with Beaufort Cheese, Fresh Figs and Honey

Salade Fraîche de Nectarine, Melon, Avocat, Mozzarella di Bufala, Laitue, Basilic et poudre d'Amandes 25
Fresh Salad of Nectarine, Melon, Avocado, Mozzarella di Bufala, Lettuce, Basil and Almond powder

Tomates Anciennes, Pastèque, Concombre, oignon rouge, Câpres, herbes fraîches 25
Heirloom Tomatoes, Watermelon, Cucumber, red onion, fresh herbs

Calamar mariné grillé à la plancha, Avocat, Pico de Gallo, Coriandre, Tomates Cerises 33
Grilled Squid, Avocado, Pico de Gallo, Cilantro, Cherry Tomatoes

Ceviche de Crevettes, Patate Douce, Maïs, Coriandre 34
Shrimp Ceviche, Sweet Potatoes, Corn, Cilantro

Poulpe grillé à la plancha, Pomme de terre, Cornichons et Haricots Verts 33
Grilled Octopus, Potato, Pickles and Green Beans

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann

Provence

Plats

Entrecôte de Bœuf (330g) Argentine, Chimichurri et Pomme de Terre Ecrasée 80
Argentinian Rib Eye Steak, Chimichurri sauce and Crushed Potato

Tour de Bœuf (330g) Filet Mignon Argentine, Chimichurri et Pomme de Terre 85
Tower of Argentinian Beef Filet Mignon with Chimichurri sauce and Potatoes Layers

Travers de Boeuf Asado (FR), Laitue Romaine, Tomates, Salsa Criolla 75
Roasted Beef Travers Asado (FR), Roman Lettuce, Tomatoes, Salsa Criolla

Selle d'agneau de Lait des Pyrénées (FR), Patate Douce al Rescoldo, yaourt et salsa verde 66
Loin of Lamb from the Pyrenees, Sweet Potato al Rescoldo, yoghurt and salsa verde

Coquelet de Bresse rôti, Pommes de terre Pailles, chou Rôti, Pesto 53
Roasted Bresse Chicken, Crispy Potato Straws, Roasted Cabage, Pesto

Pêche du jour, Humita Andine, Salade de Fenouil, Sauce à l'Ail 72
Catch of the day, Corn Andean Humita, Fennel Salad, Garlic Sauce

Aubergine Milanaise farcie au Fromage de Chèvre, Tomate Brûlée, Courgettes grillées, Tapenade 50
Eggplant and Goat Cheese Milanese, Burnt Tomato, Grilled Zucchini, Olive Tapenade

Suggestion à partager

Cochon de lait (1 kg), Pomme de Terre au four, Pomme rouge à la plancha, et Salade Roquette 150
Slow Roasted Suckling Pig with Potatoes Wedges, Roasted Apples and Rocket

T-Bone de Black Angus 1kg (US) , Pomme de Terre Domino, Salade Verte 220
T-Bone Steak 1kg (US), Domino Potatoes, Green Salad

Tomahawk de Boeuf Black Angus 1,3kg (US) , Pomme de Terre Johnny Apple , Salade Verte 360
Black Angus Beef Tomahawk (US), Johnny Apple Potato, Green Salad

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann

De Provence

Desserts

Sorbet de Fruits Rouges et Fruits Frais de Saison 22

Red Fruits Sorbet and Fresh Fruit Salad

Nectarine à la Plancha, Sablé Breton et Sorbet Nectarine 22

Grilled Nectarine, Breton Shortbread and Nectarine Sorbet

Tartelette aux Framboises, Ganache aux Chocolat Blanc et Sorbet Passion 23

Raspberry Tart, White Chocolate Ganache and Passion Fruit Sorbet

Profiterole à la Glace Dulce de Leche, Crème de Mascarpone et sauce Chocolat 23

Dulce de leche Ice Cream Profiterole, Mascarpone Cream and Chocolate Sauce

Flan au Dulce de Leche, Tuile de caramel et Crème fouettée 19

Dulce de Leche Flan, Caramel Tuile and Whipped Cream

Alfajor au Dulce de Leche et Chocolat Noir, Glace au Disaronno, Cerises Fraîches 23

Dulce de Leche and Chocolat Alfajor, Disaronno Ice Cream, Fresh Cherries

Pionono Toasté à la crème Patissière et Framboises, Glace Chocolat au Lait 23

Swiss Roll Filled with Crème Patissière and Raspberries, Chocolat Ice Cream

Suggestion à partager

Bol de Crème Glacée Maison à la Vanille de Madagascar (500g), Pêches et Prunes fraîches 48

Bowl of Homemade Ice Cream with Madagascar Vanilla (500g), Fresh Peaches and Plums

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE