

Francis Mallmann

Provence

Entrées

Gambas Carabinero, purée de Poivron jaune et Patate douce, salade de Tomate et Maïs grillé 56
Carabinero Gambas, Yellow pepper and sweet Potato purée, Tomato and grilled Corn salad

Polenta au Parmesan grillée, Brocoli, Poivrons brûlés, Câpres et Cresson 24
Grilled Parmesan Polenta , Broccoli, Burnt Bell Pepper, Capers and Watercress

Champignons à la Plancha, Raisins, Mozzarella di Bufala et céleri 26
Grilled Mushrooms, Grapes, Buffalo Mozzarella and Celery

Potimarron Rôti, Potage de Légumes et Lentilles du Puy 24
Roasted Pumpkin, Vegetables and Lentils Soup

Artichauts grillés, crème de Gorgonzola, Raisins secs, Olives et Chicorée 26
Grilled artichokes, Gorgonzola cream, Raisins, Olives and Chicory

Salade de Betteraves et Coings cuits au sel, Clémentines et Endives 24
Salt baked Beetroot and Quinces salad, Clementines and Chicory

Poulpe Grillé, Pomme de Terre Vitellote, Anchoiade et Cebettes 29
Grilled Octopus, purple Potatoes, Anchoiade and Spring Onions

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



CHÂTEAU LA COSTE

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris

Francis Mallmann

Provence

Plats

Entrecôte, Pomme de Terre Ecrasée et Chimichurri (350g) 68
Rib Eye, Smashed Potato and Chimichurri

Carré d'Agneau, sauce aux tomates brûlées, chou-fleur rôti, pommes de terre Domino 52
Roasted rack of Lamb, fire cooked tomato sauce, roast cauliflower and Domino potatoes

Coquelet au citron et herbes, Pomme de terre Andines, Champignons et Épinards 49
Lemon and Herbs chicken, Andean Potatoes, Mushrooms and Spinach

Aubergine milanaise farcie au Chèvre, tomates à la plancha, champignons Shitake, poivron et Basilic 34
Eggplant milanese stuffed with goat cheese, grilled tomatoes, shitake mushrooms, peppers and basil

Lapin à la Casserole, Carottes, Champignons, Olives vertes et Kaki brûlés 52
Rabbit Casserole, Carrots, Mushrooms, Green Olives and burnt Persimmon

Bar Grillé, farcie de citron, amandes et olives avec salade de fenouil et raisins 51
Grilled Sea Bass, roasted with lemon, almonds and olives with fennel and grape salad

Travers de bœuf "a la masa", purée de pomme de terre au Taleggio et épinard, gremolata avec amandes 62
Beef Ribs "a la masa", mashed potatoes with Taleggio cheese and spinach, gremolata with almonds

Cochon de lait (1 kg), Fenouil, Roquette, pommes de terre à la plancha 102
Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Arugula and grilled potatoes



CHÂTEAU LA COSTE

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris

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

Glace à la crème, couverture d'amandes caramélisées et meringue au chocolat 18
Cream Ice Cream, caramelized almonds and chocolate meringue

Pavlova aux fruits rouges, crème chantilly et glace aux fruits rouges 19
Fresh red fruit Pavlova, red fruit ice cream and homemade whipped cream

Alfajor au Dulce de Leche nappé de chocolat et glace à la noisette 19
Alfajor of Dulce de Leche covered in chocolate and hazelnut ice cream

Pomme au four, Crème cuite au Cognac et Cannelle, Caramel et Feuilletage 19
Oven roasted Apple, Cognac and Cinnamon curd, Caramel and Puff pastry

Mousse au chocolat, torta frita, granité de citron vert et groseille 18
Chocolate mousse, torta frita, lime granita and red currant

Poire pochée au vin blanc, noix de coco, gâteau d'amandes et glace à l'Armagnac 19
Pears poached in white wine, coconut, almonds cake, Armagnac ice cream

Ananas rôti au Dôme, Profiterole au Citron vert et glace Vanille 19
Slow roasted Pineapple, Lime Profiterole and Vanilla ice cream

Gâteau roulé et grillé avec Ganache au Chocolat, Sorbet Clémentine et Espresso 18
Chocolate grilled Roll, Clementine Sorbet and Espresso

